Die Versorgung Münchens mit Mehl und Brot.

Inaugural-Dissertation

zur

Erlangung der Doktorwürde

vorgelegt einer

Hohen staatswirtschaftlichen Fakultät

der

Universität München

von

August Creuzbauer
aus Karlsruhe i. B.

München 1903.
Druck von M. Ernst, Senefelderstrasse 4.

Die Versorgung Münchens mit Mehl und Brot.

Inaugural-Dissertation

zur

Erlangung der Doktorwürde

vorgelegt einer

Hohen staatswirtschaftlichen Fakultät

der

Universität München

von

August Creuzbauer
aus Karlsruhe i. B.

ACAD. LUCD. BAT. BIBL.

München 1903.
Druck von M. Ernst, Senefelderstrasse 4.

Vorbemerkung.

Die nachstehende volkswirtschaftliche Studie bildet einen Teil einer grösseren Arbeit, welche sich die Versorgung Münchens mit den hauptsächlichen Nahrungsmitteln, mit Fleisch, einschliesslich Geflügel, Wildpret, Fischen und Wurst, sowie mit Brot und Milch, teilweise auch mit Obst und Gemüse, zum Vorwurf genommen hat.

Ich habe diese gesamte Arbeit s. Zt. einer Hohen staatswirtschaftlichen Fakultät der Universität München behufs Erlangung der Doktorwürde vorgelegt und fühle mich verpflichtet, auch an dieser Stelle einer Hohen Fakultät nochmals meinen ergebensten Dank dafür auszusprechen, dass sie den die Versorgung Münchens mit Mehl und Brot behandelnden Abschnitt als die Voraussetzungen zur Erlangung der Doktorwürde erschöpfend annahm

Nürnberg, im Mai 1903.

August Creuzbauer.

Inhalts-Angabe.

Vorbemerkung.
Inhalts-Angabe.

Die Versorgung Münchens mit Brot.

I. Kapitel: Was verzehrt München an Brot? Seite

a) Welche Mengen von Brot werden in München verzehrt? 7
b) Welche Sorten von Brot werden in München verzehrt? 20

II. Kapitel: Woher stammt das in München verzehrte Brot? . . . 24

III. Kapitel: Was kostet in München das Brot?

a) Wie hoch sind die Selbstkosten der Bäcker? 27
b) Was zahlt das Publikum für das Brot? 29
c) Was verdient der Münchener Bäcker? 39
d) Das Rabattwesen im Bäckerei-Betriebe 45

IV. Kapitel: Vom Produzenten bis zum Konsumenten.

1. Der Zwischenhandel 48
2. Die Organisation der Münchener Brotversorgung 49
   a) Geschichtliches 49
   b) Die heutige Organisation der Brotversorgung 55
      α) Die Münchener Bäcker 55
      β) Die Melber 57
      γ) Die Landbäcker 59
3. Der Getreide- und Mehlaufschlag 60

V. Kapitel: Polizeiliche Bestimmungen über den Verkehr mit Brot. . . 63

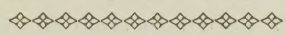
Digitized by the Internet Archive
in 2026

https://archive.org/details/IA41552325_0019

Zweites Buch.

Die

Versorgung Münchens mit Mehl und Brot.



I. Kapitel.

Was verzehrt München an Brot?

Die Frage darnach, was München an Brot verzehrt, teilt sich in eine quantitive und eine qualitive d. h. es muss zunächst gefragt werden, welche Mengen von Brot verbraucht werden und alsdann, welche Sorten von Brot hauptsächlich genossen werden.

a) Welche Mengen von Brot werden in München verzehrt?

Die Untersuchung der Frage, welche Mengen von Brot in München verbraucht werden, ist untrennbar von der Beantwortung der Vorfrage nach dem Verbrauch an Rohmaterial für Brot d. h. also an Getreide bezw. Mehl. Gelingt es, den Verbrauch an Mehl zu ermitteln, so ist damit die wesentlichste Grundlage geschaffen für die Berechnung des Brotkonsums, wenngleich, wie schon an dieser Stelle bemerkt sein mag und wie weiter unten im Einzelnen auszuführen sein wird, der Mehlverbrauch durchaus nicht mit Sicherheit auf den Brotverbrauch schliessen lässt.

Auf der Suche nach brauchbaren Ziffern muss man leider sehr bald zu der Ueberzeugung kommen, dass alle Versuche, eine Getreide- bezw. Mehlverbrauchs-Statistik aufzumachen, scheitern und zwar hauptsächlich daran, dass die früher und auch derzeit noch übliche Form der Statistik über den Münchener Getreide- bezw. Mehlverbrauch nicht ausreicht, um aus ihr die für die Berechnung des Brotkonsums notwendigen Unterlagen zu gewinnen. Solche Unterlagen wären nur zu erlangen, wenn man alles

auf irgend einem Wege in die Stadt kommende sowie in München selbst gewonnene Mehl genau, und zwar getrennt nach Sorten, aufzeichnen würde. Wie aber steht es tatsächlich mit dieser Statistik?

Als Quellen für eine etwaige Mehl- bezw. Brotverbrauchs-Statistik könnten in Betracht kommen die auf Grund des Mehlaufschlages erfolgenden Aufzeichnungen der städtischen Gefällsinspektion und ferner sonstige seitens des städtischen statistischen Amtes gemachte Erhebungen. Was erstere anlangt, so versagen sie völlig. Der Aufschlagsatz ist für alle Sorten von gemahlenem Getreide derselbe, und da die Gefällsinspektion wohl ein Interesse an dem Eingang des Aufschlages, nicht aber daran hat, zu erfahren, ob die vereinnahmte Summe für Weizenmehl oder für irgend eine andere Sorte von gemahlenem Getreide bezahlt wurde, so unterlässt sie auch jedwede Ausscheidung. Was aber die statistischen Aufzeichnungen des städtischen statistischen Bureaus anlangt, so sind, wie beim Fleisch, die Quellen in den Münchener Jahresübersichten zu suchen sowie in den Monatsberichten desselben Amtes, zwei Publikationen, die sich zwar ziemlich eingehend mit dem Getreide und dem Mehl befassen, die aber trotzdem keine Anhaltspunkte liefern, die geeignet wären, einen Schluss auf den Brotverbrauch Münchens zuzulassen. Und doch wäre gerade in dieser Hinsicht das Zahlenmaterial verhältnismässig leicht zu beschaffen.

Für die Versorgung Münchens mit Mehl kommen folgende Quellen in Betracht:

1. die Lagerhäuser,
2. die Bahnzufuhr,
3. die Zufuhr auf der Landstrasse und
4. die in der Stadt selbst gewonnenen Mengen an Mehl (s. Anm.).

1. Was zunächst die Lagerhäuser anlangt, so sind zu berücksichtigen, einerseits das städtische Lagerhaus, das übrigens seit 1. Oktober 1902 den Betrieb eingestellt hat, andererseits die Privatlagerhäuser, darunter namentlich dasjenige der Bayerischen Handelsbank sowie dasjenige der Bayerischen Bank vormals C. Schmederer. Ueber den Verkehr an den Lagerhäusern wird ausführliche Statistik geführt, und die Münchener Jahresübersichten veröffentlichen auch jeweilig genaue Daten, die insbesondere erkennen lassen, welche Mengen an Brotgetreide, also Weizen und Roggen, aus den Lagerhäusern, die in der Hauptsache dem Transitverkehr dienen wollen, nach der Stadt München ausgeführt werden, wie folgende Uebersichten anzeigen:

Anmerkung. Die Schranne kann hier ausser Betracht bleiben, weil auf ihr nur Getreide, nicht aber Mehl gehandelt wird, sodass die Hinzurechnung des durch Vermittlung der Schranne in den Konsum übergeführten Getreides dazu führen müsste, dass das aus diesem Getreide gewonnene Mehl sowohl als Getreide wie als Mehl gezählt, also doppel berechnet werden würde.

Getreide-Verkehr im Münchener Stadtlagerhaus.

(Tabelle 105)

Jahr	Aus dem Lagerhaus wurden nach München ausgeführt		Hieraus wurden gewonnen*		Insgesamt lieferte das Lagerhaus
	Weizen Dz.	Roggen Dz.	Weizenmehl Dz.	Roggenmehl Dz.	Dz.
1894	13300	13500	9975	8775	18750
1895	21300	11900	15975	7735	23710
1896	10800	3600	8100	2340	10440
1897	15300	5000	11475	3250	14725
1898	14600	4200	10950	2730	13680
1899	7900	2500	5925	1625	7550
1900	5300	1300	3975	845	4820
1901	2400	1800	1800	1170	2970

Getreide-Verkehr im Lagerhaus der Bayerischen Handelsbank.

(Tabelle 106)

Jahr	Aus dem Lagerhaus wurden nach München ausgeführt		Hieraus wurden gewonnen*		Insgesamt lieferte das Lagerhaus
	Weizen Dz.	Roggen Dz.	Weizenmehl Dz.	Roggenmehl Dz.	Dz.
1894	30700	1900	23025	1235	24260
1895	43000	4300	32250	2795	35045
1896	63400	5000	47550	3250	50800
1897	55800	7500	41850	4875	46725
1898	42300	9400	31725	6110	37835
1899	24300	10100	18225	6565	24790
1900	20200	5900	15150	3835	18985
1901	54700	5700	41025	3705	44730

Getreide-Verkehr im Lagerhaus der Bayerischen Bank (vorm. C. Schmederer).

(Tabelle 107)

Jahr	Aus dem Lagerhaus wurden nach München ausgeführt		Hieraus wurden gewonnen*		Insgesamt lieferte das Lagerhaus
	Weizen Dz.	Roggen Dz.	Weizenmehl Dz.	Roggenmehl Dz.	Dz.
1894	45714	8737	34286	5679	39965
1895	43447	11252	32585	7314	39899
1896	30902	8020	23177	5213	28390
1897	23048	8306	17286	5399	22685
1898	25900	5800	19425	3770	23195
1899	26800	5400	20100	3510	23610
1900	14000	4200	10500	2730	13230
1901	4200	3000	3150	1950	5100

* Die Berechnungen der Mehlausbeute erfolgten unter der allgemein üblichen Annahme, dass 100 kg Weizen 75 kg Weizenmehl und 100 kg Roggen 65 kg Roggenmehl ergeben.

Zusammenfassendes Ergebnis der Tabellen 105—107.

(Tabelle 108)

Jahr	Es lieferten Mehl in die Stadt			Insgesamt
	Stadtlagerhaus Dz.	Handelsbank Dz.	Bayer. Bank vormals Schmederer Dz.	
1894	18750	24260	39965	82975
1895	23710	35045	39899	98654
1896	10440	50800	28390	89630
1897	14725	46725	22685	84135
1898	13680	37835	23195	74710
1899	7550	24790	23610	55950
1900	4820	18985	13230	37035
1901	2970	44730	5100	52800

Freilich ist in den in obigen Tabellen enthaltenen Ziffern nicht der gesamte Brotgetreide- bezw. Mehlverkauf der Lagerhäuser enthalten, wie ja auch auf die übrigen Lagerhäuser, wie sie seitens einzelner Spediteure oder anderer Firmen unterhalten werden, ein unter Umständen nicht unbeträchtlicher Verkehr entfällt. Die oben einzeln aufgeführten Lagerhäuser beschäftigen sich nämlich auch mit der Lagerung bezw. Spedition von Mehl nach München, nur scheiden sie leider die einzelnen Mehlarten nicht aus, sodass diese Ziffern nicht für die Zwecke unserer Untersuchung verwendbar sind. Ueber den hierbei sich ergebenden Umfang der Mehlausfuhr aus den Lagerhäusern nach der Stadt München gibt folgende Tabelle Auskunft.

(Tabelle 109)

Jahr	Stadtlagerhaus Dz.	Handelsbank Dz.	Bayerische Bank Dz.	Insgesamt Dz.
1894	13000	—	2029	15029
1895	9600	—	2322	11922
1896	11800	400	700	12900
1897	10300	200	198	10698
1898	12200	—	2100	14300
1899	8400	1500	14000	23900
1900	2900	800	21200	24900
1901	5600	—	22000	27600

2. Aehnlich ist es mit der Bahnzufuhr. Die Bahnverwaltung führt auf Grund der Frachtbriefe u. s. w. wohl eine Statistik über die als „Mehl“ eingehenden bezw. auslaufenden Sendungen, aber da zu Mehl schlechthin nicht nur Roggen- und Weizenmehl, sondern auch andere Mehlsorten, die nicht der Brotbereitung dienen, gehören, so ist die Ausscheidung unmöglich.

3. Was des weiteren die Zufuhr auf der Landstrasse anlangt — und bei der grossen Verbreitung der Kunstmüllerei in der Nähe Münchens, namentlich in Ober- und Niederbayern, macht die Mehlzufuhr auf der Landstrasse einen ganz bedeutenden Teil des gesamten Mehlverbrauches aus, wie ja auch die Einnahmen der Stadt aus dem Mehlaufschlag, die für 1900 nach Abzug der Rückvergütung Mk. 389036 betrugen, beweisen, — so gilt bezüglich dieser Zufuhrquelle das, was oben hinsichtlich der Lücke in den Aufzeichnungen der städtischen Gefällinspektion gesagt wurde. Die Zählung des auf der Landstrasse nach München kommenden Mehles erfolgt nämlich nur gelegentlich der Entrichtung des Mehlaufschlages, ohne dass aber hierbei nach Sorten ausgeschieden wird. Es besteht also auch für die Zufuhr auf der Landstrasse nicht die Möglichkeit, zu ermitteln, in welchem Umfange Weizen- und Roggenmehl an dieser Zufuhr beteiligt sind.

4. Hinsichtlich des in München selbst gewonnenen Mehles endlich wird bislang ebenfalls keine nach Mehlarten getrennte Statistik geführt. Immerhin aber bietet es Interesse, aus nachstehender Zusammenstellung

(Tabelle 110)

Jahr	Doppelzentner = 100 kg	Jahr	Doppelzentner = 100 kg	Jahr	Doppelzentner = 100 kg
1881	27082	1888	55865	1895	157662
1882	29365	1889	62557	1896	124681
1883	45929	1890	74736	1897	155703
1884	52135	1891	107125	1898	149624
1885	47295	1892	117036	1899	122459
1886	51884	1893	150633	1900	137047
1887	56724	1894	132282	1901	140171

zu ersehen, welche Mengen von Mehl in München selbst gewonnen werden. Es darf aber nicht unterlassen werden, darauf hinzuweisen, dass die scheinbar ausserordentliche Steigerung der Münchener Produktion seit 1891 nur darauf zurückzuführen ist, dass mit der Einverleibung Schwabings auch die Tivoli-Kunstmühle zum Stadtgebiet kam und demzufolge die Produktion dieser grössten Kunstmühle Münchens der Erzeugung in der Stadt zugezählt werden musste. Das städtische statistische Amt hat in früheren Jahren den Versuch gemacht, an der Hand des in München vermahlenen Getreides die daraus voraussichtlich gewonnenen Mehlmengen zu berechnen, des weiteren unter Berücksichtigung der Mehl-Ein- und -Ausfuhr zu ermitteln, welche Mengen von Mehl im Stadtgebiet verblieben und endlich auf Grund dieses Ergebnisses eine Berechnung über den vermutlichen Verbrauch pro Kopf der Bevölkerung angestellt.

Das statistische Amt war sich übrigens des in einem solchen Versuch liegenden Wagnisses wohl bewusst, denn als es für 1889 zum erstenmale eine Tabelle nach dem Muster der vorstehenden veröffentlichte, gab es ihr folgende Geleitworte mit auf den Weg:

Uebersicht über das in den Jahren 1881 bis 1892 in München vermahlene Getreide und den Verbrauch von Mehl und sonstigen Mühlenerzeugnissen.

(Tabelle 111)

Jahr	Getreide wurde vermahlen*			Daraus Mehl gewonnen***				Eingeführte	Ausgeführte	Demnach Verbrauch von Mühlenerzeugnissen im Stadtgebiete †	Annähernd Mehlverbrauch im Stadtgebiete ††	Mehlverbrauch pro Kopf der Bevölkerung kg
	Weizen	Roggen	**Zusammen	Weizenmehl	Roggenmehl	insgesamt	Neben-Erzeugnisse	Gewichtsmengen von Mühlenerzeugnissen				
	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.
	Zentner = 50 Kilo											Pfd.
1881	176308	128126	304434	141046	93532	234578	62245	455322	149100	603045	509400	219
1882	163848	121400	285248	131078	88622	219700	58417	495036	163734	609419	517500	216
1883	173911	141018	314929	139129	102943	242072	64984	522027	197018	632065	541500	220
1884	171955	107519	279474	137564	78489	216053	56434	545181	214866	602802	523300	207
1885	204403	109928	314331	163522	80247	243769	62704	493637	192157	607953	523400	202
1886	249314	110408	359722	199451	80598	280049	70680	483020	200861	632888	546000	204
1887	260757	112671	373428	208606	82250	290856	73236	490116	220935	633273	550400	197
1888	265438	115147	380585	212350	84057	296407	74663	534038	225480	679628	588400	201
1889	289168	120047	409215	231334	87634	318968	80017	556878	241919	713944	619300	202
1890	340569	134060	474629	272455	97864	370319	92444	587755	273556	776962	676400	205
1891	484791	209501	694292	387833	152936	540769	136166	471006	321306	826635	724800	203
1892	451198	181878	633076	360958	132771	493729	123520	466607	301302	782554	686200	185

* Nach den Rechnungen über den Getreide- und Mehl-Aufschlag; bei der Ein- und Ausfuhr von Mühlenerzeugnissen sind bis 1891 Futter- und Kleienmehl, ab 1902 auch rauhe Kleie und Rollgerste eingeschlossen.

** Hierzu sind noch geringe Mengen von Gerste, Kern und Mischgetreide zu rechnen. Die Vermahlung betrug von

	Gerste	Kern	Mischgetreide
1891	19145 Ztr.	— Ztr.	6629 Ztr.
1892	23107 „	163 „	6166 „

*** Die Mengen des gewonnenen backfähigen Mehles in den Spalten 4 u. 5 sind unter Annahme einer gleichmässigen Ausbeute von 80 Pfd. für Weizen und 73 Pfd. für Roggen berechnet, die Nebenerzeugnisse in Spalte 7 als Rest nach Abzug von $2^1/_2$% des Getreidegewichtes.

† Die Ziffern berechnen sich unter Hinzunahme der Nebenerzeugnisse.

†† Unter der Annahme berechnet, dass die Einfuhr von Mühlenerzeugnissen 80%, die Ausfuhr nur 60% backfähiges Mehl enthält.

„In der Tabelle ist der Versuch gemacht, den städtischen Mehlverbrauch auf den Kopf der Einwohnerschaft zu berechnen. Eine solche Berechnung bleibt immer schwierig und unzuverlässig, einerseits weil ja die Mehlverwertung nicht auf die städtische Bevölkerung beschränkt bleibt, sondern die Erzeugnisse der Bäckereien, Konditoreien und vieler anderer Geschäfte ebenfalls wieder zu einem beträchtlichen Teile Gegenstände der Ausfuhr bilden, andererseits, weil an der hiesigen Verzehrung ausser der ständigen Einwohnerschaft eine grosse Zahl von Fremden, die auf kürzere oder längere Zeit in München Aufenthalt nehmen, beteiligt ist, und endlich weil es nicht möglich ist, die Einwohnerzahl für die einzelnen zwischen zwei Volkszählungen liegenden Jahre ganz genau festzustellen. Diese Umstände mögen insgesamt zusammenwirken, um zu erklären, dass der Kopfteil des Mehlverbrauches innerhalb der zehnjährigen Vergleichsfrist zwischen fast 246 Pfund (1879) und nicht ganz 206 Pfund (1887) sich bewegt, also mit einem Höchstunterschiede von 20 %, und dass der Kopfteil im Mehlverbrauch im allgemeinen Neigung zur Abnahme zeigt. Für 1889 berechnet sich der Kopfteil auf 225 Pfund."

Aber selbst ohne diese Fehlergrenzen kranken die Aufstellungen der Tabelle 111 an einer ganzen Anzahl von Fehlern. Zunächst sei darauf hingewiesen, dass es nicht angeht, auf Grund des zur Vermahlung gekommenen Getreides die Menge an gewonnenem Mehl berechnen zu wollen, weil je nach der technisch mehr oder minder guten Einrichtung einer Mühle auch das Mehlergebnis stark schwankt. Ferner ist es durchaus falsch, von allem in München verbliebenen Weizen anzunehmen, er sei vermahlen worden. Vielmehr finden nicht unbedeutende Mengen technische Verwendung, sei es in den Weiss-(Weizen-)Bierbrauereien, sei es in den Branntweinbrennereien oder sonstwie. Des weiteren sind nicht nur bei der einheimischen Produktion die Nebenerzeugnisse der Müllerei, sondern bei der Ein- und Ausfuhr bis 1891 auch Futter- und Kleienmehl und seit 1891 sogar rauhe Kleie und Rollgerste dem Mehlerträgnis zugezählt, alles Momente, die dazu dienen, die Brauchbarkeit der Endziffern zu verringern. Eine recht willkürliche Ausnahme ist es auch, wenn die Berechnung des Verbrauches pro Kopf der Bevölkerung unter der Annahme erfolgte, dass unter der Einfuhr 80 %, unter der Ausfuhr aber nur 60 % backfähigen Mehles enthalten seien. Es mag ja vielleicht zutreffen, dass in eine Grosstadt der grossen Hauptsache nach nur backfähiges Mehl eingeführt wird, während an der Schranne auch minderwertiges Mehl, wie Futtermehl u. s. w. gehandelt und dann nach auswärts versandt wird, aber irgend ein ziffermässiger Nachweis für das gegenseitige Verhältnis fehlt, und es ist deshalb eine Annahme, wie sie die Tabelle 111 zugrunde legt, durch nichts gerechtfertigt, jedenfalls aber die Richtigkeit dieser Annahme völlig unerwiesen, und es sind deshalb die auf dieser Grundlage berechneten Ziffern wertlos. Allerdings sucht das statistische Amt für seine Annahme eine Begründung und fügt deshalb der Tabelle u. a. folgende Bemerkungen hinzu:

„Die Verwendungszwecke von Futtermehl und rauher Kleie bedingen verhältnismässig geringen Anteil an der Einfuhr in das Stadtgebiet, dagegen beträchtliche Anteile an der Ausfuhr der hiesigen und der eingeführten Mühlenerzeugnisse. Wie sich die hier in Betracht kommenden Anteile der der Rückvergütung unterworfenen Erzeugnisse nach Mitteilung der städtischen Revisionsstelle für die Jahre 1891 und 1892 stellen, zeigt folgende Uebersicht:

(Tabelle 112)

Mühlenerzeugnisse wurden	1891 Ztr.	1892 Ztr.
hier gewonnen	702649	647490
davon ausgeführt	214250	234072
und zwar: Mehl und Gries	131391	129182
Futter- und Kleienmehl	82859	84906
Rollgerste	—	9
rauhe Kleie	unbekannt	19975
eingeführt	471000	466607
davon: a) wieder ausgeführt	104438	63897
b) durchgeführt	2618	3333
und zwar: Mehl und Gries a	68696	45414
b	2536	2928
Futter- und Kleienmehl a	34953	14083
b	60	367
Rollgerste a	789	698
b	22	38
rauhe Kleie a	unbekannt	3702
ausserdem Brot a	4095	1244

Auf Grund dieser Zahlen wurde der Anteil des backfähigen Mehles bei der Ausfuhr mit 60%, bei der Einfuhr mit 80% angenommen.“

Aber es erscheint trotzdem sehr gewagt, auf die Ziffern der vorstehenden Tabelle hin das mehrerwähnte Verhältnis anzunehmen. Sind aber die Grundlagen falsch, so erübrigt es sich auch, auf eine nähere Prüfung der einzelnen Zahlen einzugehen. Zu einer Bemerkung gibt nur Veranlassung der weitere Satz, der sich in dem vom statistischen Amt verfassten begleitenden Text zur obigen Tabelle findet. Es ist dort auf die Minderung im kopfweisen Mehlverbrauch hingewiesen und mit Bezug hierauf unter anderem folgendes gesagt: „Es ist zu berücksichtigen, dass der Brotkauf und dementsprechend bei der den täglichen Gebräuchen innewohnenden Beharrung auch der Brotverbrauch zu einem grossen Teile nicht nach dem Gewichte, sondern nach Stückzahl und festem Preise stattfindet, sodass einer Verminderung des Gewichtes des einzelnen Brotes nicht sofort der Verbrauch einer entsprechenden Mehrzahl von Broten folgt, also auch eine allmähliche Minderung des Brotgewichtes die erwähnte Erscheinung miterklären könnte.“ (Der Münchener Marktverkehr im Jahre 1892 Seite 11). Es ist ja an sich unzweifelhaft richtig, dass beispielsweise Leute, die gewöhnt sind, zum Frühstückskaffee jeweils zwei Semmeln zu essen, diese Gewohnheit beibehalten, einerlei, ob

ein Semmel 60 gr oder 50 gr wiegt, aber bei den weitaus überwiegenden Mengen des Brotes — und das ist das Hausbrot, d. h. die Wecken — wird sich eine Minderung des Gewichtes sofort in einem Mehrverbrauch an Wecken äussern, denn den Konsumenten dieser Brotart dient das Brot zur Stillung des Hungers, und der Hunger richtet sich weder nach den Getreidepreisen noch nach dem Gewicht des Wecken. Es wird also die Verminderung des Gewichtes des einzelnen Brotes, selbstverständlich bei unverändertem Preise, nur einen ganz untergeordneten Einfluss auf den Konsum auszuüben vermögen. Eine derartige Aenderung, die ja gleichbedeutend ist mit einer Preissteigerung, wird wohl bei Fleisch u. s. w. nicht ohne Minderung im Konsum durchgeführt werden, beim Brot aber liegen die Verhältnisse wesentlich anders, schon um deswillen, weil die auf Kosten des Gewichtes erfolgte Preiserhöhung den Konsumenten nur in den seltensten Fällen zum Bewusstsein kommt, denn sie kaufen einen 1 Mark-Wecken, unbekümmert darum, ob er 3100 gr oder 3000 gr wiegt. Wirkung ausüben auf den Konsumenten wird eine Steigerung des Brotpreises erst dann, wenn zwar das Gewicht dasselbe bleibt, aber der Preis in die Höhe geht. In diesem Falle werden diejenigen Kreise, die das Brot als Hauptnahrungsmittel konsumieren, ihre Ausgaben einzuschränken suchen, aber höchst wahrscheinlich werden sie weit eher ihren Verbrauch an Fleisch u. s. w. vermindern, wie den an Brot. Sie verzehren alsdann vielleicht eine geringere Sorte Brot, aber der Konsum wird wenig Rückgang aufweisen. Bei der Kritik des vom statistischen Amte ermittelten Mehlverbrauches, wie er in der mehrerwähnten Tabelle 111 berechnet ist, muss aber schliesslich auch noch auf einen letzten Punkt hingewiesen werden, er betrifft den Umstand, dass auch die bei der Vermahlung gewonnenen Nebenprodukte dem Mehlverbrauch pro Kopf der Bevölkerung zugezählt wurden. In den Aufstellungen früherer Jahre hatte man wenigstens diese Nebenprodukte ausser Berechnung gelassen, wodurch sich eine wesentlich höhere Verbrauchsziffer pro Kopf der Bevölkerung ergab, wie folgende Gegenüberstellung zeigt.

(Tabelle 113)

Jahr	Nach der Statistik von		Jahr	Nach der Statistik von	
	1888 kg	1892 kg		1888 kg	1892 kg
1881	232	219	1885	211	202
1882	230	216	1886	212	204
1883	231	220	1887	206	197
1884	217	207	1888	217	201

Es kann demzufolge gar keinem Zweifel unterliegen, dass die frühere Methode, wenigstens wenn man den Verbrauch zu Nährzwecken in's Auge fasst, richtiger war.

Jedenfalls fühlte sich das statistische Amt bei dieser Art seiner Statistik selbst nicht recht wohl, denn schon seit 1893 wurde die weitere Veröffentlichung

der Mehlverbrauchs-Statistik eingestellt, und in den folgenden Jahren findet sich nur noch einmal und zwar im „Münchener Marktverkehr 1893“ gewissermassen als Nebenbemerkung folgende Aeusserung: „Auf gleiche Weise berechnet, wie es im Vorjahre geschah, ergibt sich auf den Kopf der Bevölkerung 1893 ein durchschnittlicher Mehlverbrauch von 192,6 Pfd. (1891 203,0, 1892 184,4). Dabei muss jedoch, wie im Vorjahre, darauf verwiesen werden, dass bei den unausgesetzten Fortschritten der Mühltechnik und der Eigenart des Brothandels (vielfach nach Stück statt nach Gewicht) aus der Abminderung der genannten Zahlen nicht unbedingt auf eine geminderte Kaufkraft geschlossen werden darf.“

Angesichts der Tatsache nun, dass auf Grund der bisherigen Handhabung der Mehlstatistik keine Grundlagen für die Ermittlung des Verbrauches von aus Brotgetreide stammendem Mehl vorhanden sind, entsteht die Frage, ob ein derart dringendes Bedürfnis für die Ermittelung genauer Ziffern besteht, dass dieses Bedürfnis es rechtfertigen könnte, eine fortlaufende genaue Statistik durchzuführen und namentlich auch die mit einer solchen Statistik verbundenen Kontrollmassregeln und Sicherheitseinrichtungen zu treffen. Es kann keinem Zweifel unterliegen, dass es sehr begrüssenswert wäre, wenn es mit Hülfe einer sorgfältigen Kontrolle gelingen würde, sichere Anhaltspunkte für den Mehl- und Brotverbrauch Münchens zu gewinnen, die Frage wäre nur die, ob es besondere Schwierigkeiten machen oder besonderer Vorschriften bedürfen würde, um eine genaue Statistik im genannten Sinne ohne jede fühlbare Belästigung durchzuführen. Wir glauben, solche Schwierigkeiten in Abrede stellen zu dürfen. Man schreibe z. B. vor, dass bei Bahnsendungen die Deklaration „Mehl“ nicht mehr genügt, sondern dass die Ware als „Weizenmehl“, „Roggenmehl“ oder wie die Mehlart heisst, deklariert werden muss, z. B. „Kleie“, „Futtermehl“, „Braunmehl“, „Gerstenmehl“ u. s. w. Desgleichen würde es nicht schwer fallen, bei den Pflasterzollstationen und dem städtischen Aufschlageamt für die verschiedenen Mehlsorten verschiedenfarbige Bolletten auszugeben, um auf Grund des Verkaufes solcher Bolleten die Unterscheidung zu ermöglichen, und endlich könnte man den einheimischen Mühlen, die ja ohnehin in ihren Büchern die einzelnen Mehlsorten getrennt buchen müssen, die Auflage machen, dass sie bei Gelegenheit der Entrichtung des Mehlaufschlages der Gefällinspektion nach Sorten getrennte Aufstellungen über das in ihren Betrieben hergestellte Mehl einreichen müssen. Diese Vorschrift wäre um so leichter durchzuführen, als ja der unterm 26. Februar 1898 erlassene § 3a zur Getreide- und Mehlaufschlagordnung den Mühlenbesitzern Münchens die Führung von Lagerbüchern zur Pflicht macht, und als in diesen Lagerbüchern alle für die Zwecke der Mehlerzeugungsstatistik notwendigen Unterlagen enthalten sein müssen. (Ueber den Wortlaut des § 3a vergl. Kapitel IV, Ziffer 3). Nun wird vielleicht eingewendet werden, dass die Durchführung dieser Vorschläge weitgehende Kontrollmassregeln erfordere und grosse Um-

ständlichkeiten im Gefolge haben müsste. Dem gegenüber sei hauptsächlich auf die Tatsache hingewiesen, dass, da der Aufschlagsatz für alle Arten von Mehl derselbe ist, der Hauptreiz einer falschen Deklaration seitens der Aufschlagpflichtigen, nämlich Geldersparnis, wegfällt, dass also der Deklarationspflichtige kein Interesse an falschen Angaben hat, und dass infolgedessen nur in den seltensten Fällen, etwa wenn eine einzelne Bahnsendung aus verschiedenen Sorten von Mehl besteht, eine falsche Deklaration versucht werden wird. Man wird deshalb im allgemeinen gar keine Veranlassung haben, eine spezielle Kontrolle daraufhin vorzunehmen, ob die als Weizenmehl deklarierte Sendung auch wirklich Weizenmehl und nicht etwa Roggenmehl oder eine andere Mehlart enthält, und es rechtfertigt sich demnach, wenn oben gesagt wurde, dass es verhältnismässig leicht sei, über den Mehlverbrauch Münchens zuverlässige Ziffern zu ermitteln.

Wenn also der Versuch, die in München verbrauchte Menge an Mehl zu ermitteln, auf Grund der vorausstehenden Ausführungen als zur Zeit undurchführbar bezeichnet werden muss, so kommt nunmehr die zweite Hauptfrage zur Beantwortung, ob es vielleicht möglich ist, unabhängig vom Mehlverbrauch den Brotkonsum Münchens zu ermitteln. Die Prüfung dieser Frage ist umsomehr nötig, als auch eine zuverlässige Ermittelung des Mehlverbrauches keinen sicheren Schluss auf den Brotverbrauch zulassen würde. Zunächst muss nämlich berücksichtigt werden, dass ein ganz sicherlich nicht unbedeutender Teil des Mehles in der Küche Verwendung findet, sei es zu Saucen, sei es zu Nudeln oder sonstigen Teigwaren und Mehlspeisen. Und in München mit seinen vielen strenggläubigen Katholiken, die den Fasttag genau einhalten, ist dieser Faktor nicht zu unterschätzen. Aber es kommt noch hinzu, dass durchaus keine feste Norm dafür besteht, wieviel Brot aus 1 Doppelzentner Mehl gewonnen werden kann. Wohl gilt im allgemeinen der Satz, dass man aus 100 kg Mehl etwa 150 kg Teig erhält (vergl.: Kurze Anleitung zur theoretischen Prüfung für freizusprechende Bäckerlehrlinge, München 1900. Im Selbstverlag der Bäckerinnung, Seite 4), aber dieses ohnehin schon reichlich hochgegriffene Durchschnittsergebnis, das in der Literatur zumeist beträchtlich niedriger veranschlagt wird, hängt ausserordentlich ab von der Qualität des Mehles. Ein kräftiges, kleberreiches Mehl, desgleichen die dunklen Mehlsorten geben mehr Teig, weil sie mehr Wasser beanspruchen, ein kleberarmes Mehl aber nimmt nur wenig Wasser auf und ergibt demnach weniger Teig. Auch unter den einzelnen Mehlsorten ist das Teigergebnis wesentlich verschieden. Ferner ist zu berücksichtigen, dass bei Feinbäckereien aller Art, namentlich solchen, denen Eier oder zu Schnee geschlagenes Eiweiss zugesetzt wird, wesentlich andere Verhältnisse sich ergeben, und endlich ist zu berücksichtigen, dass 150 kg Teig durchaus nicht etwa 150 kg Brot ergeben, weil sich ein nicht unbeträchtlicher Teil des Teiges einbäckt, dass vielmehr nach vielfachen Versuchen angenommen werden darf, dass im allgemeinen 100 kg Mehl 150 kg Teig,

und dass 150 kg Teig durchschnittlich 120 kg Weizenbrot beziehungsweise 135 kg Roggenbrot ergeben (s. Anmerkung). Alle diese Umstände würden also eine gesonderte Untersuchung über den Brotverbrauch auch dann rechtfertigen, wenn der Mehlverbrauch genau festgestellt werden könnte.

Wenn es aber um die Mehlverbrauchstatistik in München schon recht schlecht bestellt ist, so gilt dies in weit höherem Masse von der Brotverbrauchstatistik, denn hierfür fehlen tatsächlich alle und jede Unterlagen. Die einzige Ziffer ist die von der Generaldirektion erhobene Statistik über die mit der Bahn eingehenden Brotmengen, eine Statistik, die erhoben wird mit Rücksicht darauf, dass eingeführtes Brot pflasterzollpflichtig ist, und dass die Bahnbehörden den Pflasterzoll zusammen mit der Fracht einheben. Diese Statistik zeigt nachstehende Ziffern (in kg), (s. Tabelle 114 Seite 179).

Ueber alle anderen in München verzehrten Brotmengen fehlt jedweder Nachweis, weil das auf der Landstrasse in die Stadt gebrachte Brot nicht nach dem tatsächlichen Gewicht Pflasterzoll bezahlt, sondern nach Schätzung des Pflasterzollbeamten und bei Wagenladungen je nach der Zahl der Zugtiere. (Näheres hierüber vergl. den Abschnitt über Getreide- und Mehlaufschlag.) Und was schliesslich das in der Stadt selbst hergestellte Brot anlangt, so ist auch nicht eine einzige Ziffer vorhanden, welche hiefür einen Anhaltspunkt zu liefern vermöchte.

Nun könnte man freilich auf den Gedanken kommen, behufs Gewinnung von Unterlagen für die Berechnung des Brotverbrauches in München eine von dem Mehlverbrauch unabhängige Statistik in der Form aufzumachen, dass man etwa mehrmals im Jahr eine Zählung der an den betreffenden Tagen in München erzeugten Mengen an Brot vornimmt. Man könnte sich für dieses Vorgehen auf die Uebung berufen, dass mit ganz geringen Unterschieden, die insbesondere da Platz greifen, wo die Kundschaft nicht ganze Wecken, sondern nur Teile von solchen kauft, in München das Brot nach dem Stück und nicht nach dem Gewicht gekauft wird. Es müsste sich aber sofort zeigen, dass eine solche Erhebung völlig wertlos ist, weil zu derartigen Zählungen ein sehr grosser Kontrollapparat in Bewegung gesetzt werden müsste, weil ferner kein Bäcker zur Auskunftserteilung gezwungen werden kann, und weil endlich die Gewichte der einzelnen Sorten von Brot,

---

Anmerkung: Vergl. hierüber: Mombert, Die Belastung des Arbeitereinkommens durch die Kornzölle, Jena, Gust. Fischer, Seite 11 ff. und die daselbst aufgeführte Literatur. Mombert führt hierzu auf Seite 11 folgendes aus: „Nach den Angaben der Bäcker-Innung München, erhält man aus 100 kg Mehl etwa 150 kg Teig; nun bäckt sich beim Roggenbrot je nach der Mehlsorte, Zusammensetzung und Grösse des Brotes 17 bis 25 % vom Teig ein, beim sogenannten Hausbrot sind es etwa 17 %, es wären also 100 kg Mehl etwa gleich 124,5 kg Brot.“ Und die erwähnte „Anleitung zur theoretischen Prüfung der Bäckerlehrlinge“ führt folgendes aus: „Bei einer 3 Pfg.-Semmel bäckt sich ungefähr der fünfte Teil = 20 % ein, bei Laibl der vierte Teil = 25,% beim Hausbrot der sechste Teil = 80 bis 90 gr auf 1 Pfd. Teig das sind 17 %. Ist der Ofen heiss, bäckt sich weniger, ist derselbe kälter, bäckt sich mehr ein“

Monat	München-Zentralbahnhof		München-Laim		München-Südbahnhof		München-Ostbahnhof		München-Giesing		München-Mittersendling		Summa	
	1901 kg	1902 kg	1901 kg	1902 kg	1901 kg	1902 kg	1901 kg	1902 kg	1901 kg	1902 kg	1901 kg	1902 kg	1901 kg	1902 kg
Januar . .	146453	220390	—	170	300	1216	600	510	490	—	—	—	147843	222286
Februar . .	99635	216560	—	190	293	1293	533	290	500	20	—	—	100961	218353
März . . .	113800	194514	—	136	199	1353	264	190	360	—	—	—	114623	196193
April . . .	116595	220314	—	164	323	1448	350	260	160	—	—	—	117428	222213
Mai . . .	195378	248581	—	239	362	1129	548	270	—	—	—	—	196288	250219
Juni . . .	176490	205695	—	247	211	665	310	400	—	—	—	—	177011	207007
Juli . . .	162320	207481	—	293	710	600	244	380	—	—	—	—	163274	208754
August . .	130125	194368	—	165	1176	490	120	300	—	—	—	—	131421	195323
September .	142070	192536	—	140	322	502	500	610	—	—	—	—	142892	193788
Oktober . .	182970	224790	—	110	359	525	515	380	—	—	—	—	183844	225805
November .	218700	232367	—	375	1208	665	220	270	—	—	—	—	220128	233677
Dezember .	197250	223244	77	340	1127	618	120	540	—	68	—	—	198574	224810
Summa	1881786	2580540	77	2569	6590	10504	4324	4400	1510	88	—	—	1894287	2598428

namentlich bei den sogenannten 3 Pfg.-Broten aller Art derart verschieden sind, dass auch auf diesem Wege kein zuverlässiger Masstab gefunden werden kann.

Eine letzte an dieser Stelle zu erörternde Frage ist die, ob sich nicht an der Hand der bisher von anderer Seite angestellten Untersuchungen über den durchschnittlichen Brotverbrauch der deutschen Bevölkerung auch für München eine entsprechende Ziffer ermitteln lässt, wobei nur auf die neuesten Untersuchungen von Dade, von Scheel und Mombert*) hingewiesen sein mag. Da aber, wie oben nachgewiesen, genaue für München ermittelte Ziffern über den Mehlverbrauch nicht vorhanden sind, so könnte man nur auf dem Wege ein Resultat erzielen, dass man eine der von anderer Seite ermittelten Ziffern als zutreffend annimmt, und, von dieser Annahme Rückschlüsse ziehend, prüfen würde, ob die so gefundenen Ergebnisse etwa mit dem auf Grund der Einnahmen aus dem Mehlaufschlage berechneten Mehlverbrauch zuzüglich der Einnahme an Pflasterzoll für Brot in Einklang zu bringen sind. Nun können aber, wie bereits betont wurde, auch die Einnahmen aus dem Mehlaufschlag hauptsächlich wegen der völlig ungenügenden Berücksichtigung des eingeführten Brotes, keine sichere Grundlage bilden und demzufolge darf auch diese Methode, weil kein zutreffendes Resultat ergebend, nicht angewandt werden, abgesehen von den darin liegenden statistischen Bedenken, ein von vornherein angenommenes Resultat durch Rückschlüsse begründen zu wollen.

Das Endergebnis der vorstehenden Untersuchungen ist also ein in jeder Hinsicht negatives, insofern als weder für den Getreide- bezw. Mehlverbrauch noch für die Berechnung des Brotverbrauches in München zuverlässige Unterlagen vorhanden sind.

b) Welche Sorten von Brot werden in München verzehrt?

Hinsichtlich der Beantwortung dieser Frage möge dem Verfasser gestattet sein, ausschliesslich auf die von der Bäcker-Innung München selbst gelieferten Quellen sich zu stützen, nämlich auf die bereits erwähnte „Anleitung zur theoretischen Prüfung der Bäckerlehrlinge", ferner auf „Schwarz, Das Handwerk der Bäcker in München, München 1899 im Verlage der Innung", weiterhin auf „Meyer, Der Realstoff einer Bäckerschule, München 1900, im Verlage der Innung" und endlich auf das Fachorgan der Bäcker-Innung München, betitelt „Die Bäckerei".

Auf Grund des in diesen Quellen niedergelegten Materials sei zunächst hervorgehoben, dass in München nur Weizen- und Roggenmehl in den

*) Vergl. Dade, Dr., in „Beiträge zur neuesten Handelspolitik Deutschlands", herausgegeben vom Verein für Sozialpolitik, Band 2 (91. Band der „Schriften des Vereins für Sozialpolitik"), Leipzig, Duncker & Humblot 1901. — Scheel, von, „Die Deutsche Volkswirtschaft am Schlusse des 19. Jahrhunderts", Berlin, Puttkammer & Mühlbrecht 1900. — Mombert a. a. O.

Bäckereien zur Verwendung kommt. Beide Getreidearten bestehen aus ein und denselben und auch annähernd dem gleichen Masse von Substanzen. Das Getreidekorn besteht nach aussen in einer Hülse aus Holzfasern, diese Hülse umgibt eine Schichte, der sogen. Kleber, und die Kleberschichte umhüllt den eigentlichen, hauptsächlich aus Stärke bestehenden, Mehlkörper. Stärke und Kleber finden sich ca. 62 % vor, ausserdem 13 bis 15 Teile Wasser und kleine Prozentsätze von Zucker, Gummi, Asche und Fett. In früherer Zeit wurde das Weizenmehl in drei, das Roggenmehl in nur einer Qualität gemahlen, und diese ursprünglichen Sorten erhielten sich bis Anfang des 19. Jahrhunderts. Zu dieser Zeit führte der damalige Pfistermeister, der vom Hofe besonders begünstigte Bäcker (vergl. den Abschnitt über die Organisation des Münchener Bäckergewerbes), die seitdem üblichen Münchener Mundsemmeln ein, zu deren Zubereitung er eine feinere Mehlsorte unter dem Namen „Mundmehl" auszog. Die Mundsemmeln fanden in den besseren Kreisen willige Abnehmer, und so wurde dieses Gebäck bald auch von allen Bäckern produziert. Die Gewerbepolizei war jedoch dieser Neuerung nicht gewogen, und es wurde deshalb im Jahre 1824 die Mahlung von Mundmehl und die Anfertigung von Mundsemmeln verboten, weil nach der nicht unberechtigten Anschauung der Behörde durch Ausziehen des Mundmehles das für das tarifmässige Brot (die Mundsemmel war nicht unter der Taxe) übrigbleibende Mehl zu sehr verschlechtert würde. Das Verbot der Mundsemmeln vermochte sich jedoch nicht lange zu halten, denn zu sehr hatte sich das Publikum schon daran gewöhnt, und so drängte Letzteres selbst so, dass die Regierung nach 9 Monaten das Verbot wieder zurückzog. Die Mundsemmel wurde wieder gestattet, doch wurde sie unter Taxe gestellt und durfte nur um ein Vierteil kleiner als die „Ordinärsemmel" sein. In den letzten Jahrzehnten nahm unter Einwirkung der Fortschritte in der Mühlentechnik auch die Anzahl der Mehlsorten zu, sodass heute die verschiedenen Mehlsorten bei Weizen und Roggen in folgenden Qualitäten gewonnen werden:

Bei Weizen:		Bei Roggen:	
Gries und No. 0	20 %	No. 0	50 %
„ 1	25 „	„ 1	7 „
„ 2	5 „	„ 2	14 „
„ 3	15 „	Futtermehl „ 1	10 „
„ 4	4 „	„ „ 2	16 „
„ 5	6 „	Verstaubung	3 „
Futtermehl, Kleie, Raden, Hühnerweizen, Ausputz . .	22 „		
Verstaubung	3 „		
	100 %		100 %

Aber nicht nur die Mehlsorten, die sich der Hauptsache nach nur durch die Farbe unterscheiden, weisen eine Vermehrung auf, sondern auch

die Geschmacksrichtung hat sich geändert. Während nämlich früher dem Roggenbrot seitens des konsumierenden Publikums entschieden der Vorzug eingeräumt wurde, herrscht heute eine unverkennbare Vorliebe für Weizenbrot. Was die Verwendung der verschiedenen Mehlsorten anlangt, so wird Weizenmehl No. 0 und 1 zum Zucker-, Milch-, Mürben- und Semmelgebäck verwendet, No. 2 und 3 zu Laibl, Riemischbrot etc., Nr. 4 zum schwarzen Hausbrot, No. 5 findet zu Kommisbrot und als Staubmehl Verwendung. Roggenmehl No. 0 findet zu Hausbrot erster Qualität, sowie zum Sauerteig für Laibl Verwendung, No. 1 nimmt man zum schwarzen Hausbrot, No. 2 zum Pferdebrot (s. Anm.).

Lässt schon die eben angeführte Verwendung der einzelnen Mehlsorten einen Schluss zu auf die in München verzehrten Arten von Brot und Gebäck, so mag doch noch auf einige Details hingewiesen werden.

Die Münchener Bäckerei lässt sich in 6 Arten gliedern:

1. die eigentliche Münchener Bäckerei,
2. die sogenannte Wiener Bäckerei,
3. die gewöhnliche Mürbebäckerei,
4. die Zuckerbäckerei,
5. die Bäckerei von Konditorwaren,
6. die Schwarzbrotbäckerei.

Im Einzelnen sei folgendes bemerkt:

1. Die eigentliche Münchener Bäckerei befasst sich mit der Herstellung der Mundsemmeln, die nur aus Mehl, Wasser, sehr selten einem kleinen Zusatz von Milch und Hefe hergestellt werden. Mundsemmeln werden in manchen Geschäften dreimal täglich gebacken, nachts, vormittags und nachmittags. Die nachts gebackenen Semmeln, auch Nacht- oder erste Semmeln genannt, gelangen als erste Brote am Morgen zum Verkauf.

2. Die Gebäcksorten der Wiener Bäckerei, Kaisersemmeln u. s. w. werden in derselben Weise hergestellt. Statt des Wassers verwendet man durchwegs Milch.

3. Auch die Herstellung des Mürbegebäcks (Eiweckerl, Hörndl, Viezerl) ist dieselbe, nur nimmt man etwas mehr Hefe, und statt des Wassers benützt man Milch. Ausserdem gelangen auch Eier und Fett (Schmalz, Butter u. s. w.)

Anmerkung: Woher der Name des heute als römisch Brot, insbesondere in der Form der sogenannten römischen Weckl, zum Verkauf gelangenden Brotes stammt, lässt sich mit Sicherheit nicht ermitteln. Es scheint aber, als ob das heutige Wort „römisch" nichts anderes ist als eine Umbildung des ursprünglichen Wortes Riemisch oder geriemisch. Dies ist um so wahrscheinlicher, als es sich hierbei genau wie bei dem ursprünglichen riemisch Brot um Roggenbrot handelt.

Uebrigens wird auch das Roggenbrot heute in zwei Arten hergestellt. Die Mehrzahl der Münchener Bäcker nimmt nicht mehr reines Roggenmehl, sondern mischt mehr oder weniger Weizenmehl darunter, sodass die Farbe des Brotes wesentlich heller wird. Die kleinere Anzahl der Bäcker, darunter beispielsweise auch die Bäckerei Seidl, verwendet auch heute noch ausschliesslich Roggenmehl.

zur Verarbeitung. Auf einen Liter Milch rechnet man 20 gr Presshefe und ungefähr 80 bis 100 gr Butter. In kleineren Geschäften macht man aus dem Teig, aus dem man das Mürbegebäck herstellt, auch die Kaisersemmeln und in diesem Falle nimmt der Bäcker ein Stück vom Teig weg, bevor er Fett darunter arbeitet, da Kaisersemmeln ohne Fettzusatz hergestellt werden.

4. Bei der Zuckerbäckerei gebraucht man als Gärungsmittel Presshefe oder Bierhefe und als Zutaten Salz, Zucker, Butter, Schmalz, Eier, Weinbeeren u. s. w. Die Zuckerbrote werden mit grosser Aufmerksamkeit in den verschiedensten Formen hergestellt. Sie dürfen in keinen zu heissen Ofen kommen, da sie sich ihres Zuckerzusatzes wegen schnell färben, und da sie rasch gebacken sind. Der Backofen muss frei von Wasserdämpfen sein, da die Zuckerbrote, bevor sie in den Ofen kommen, mit Eiern bestrichen und mit Zucker bestreut werden.

5. Werden in einer gewöhnlichen Bäckerei auch Konditorwaren hergestellt, so geschieht dies in der Regel von eigenen Konditoren. Die Beschreibung dieser Arbeit kann infolgedessen hier unterbleiben.

6. Die Schwarzbrotbäckerei hat es mit der Anfertigung des sogenannten gemischten oder römischen Brotes und des eigentlichen Haus- oder Roggenbrotes zu tun. Bei beiden Brotarten wird als Gärungsmittel Sauerteig, auch „Sauer“ genannt, verwendet. Das gemischte oder Römischbrot, die Laibl, Pfennigmuckel und Römisch-Weckerl werden in der Weise gemacht, dass zum Grundteig Roggenmehl, zum Teig selbst aber Weizenmehl genommen wird. In München werden zweierlei Sorten Schwarzbrot hergestellt, ein sogenanntes weisses und ein schwarzes Hausbrot, ersteres aus den feineren Roggenmehlsorten, in den meisten Fällen mit etwas Weizenmehl vermischt, das letztere aus den dunkleren Roggenmehlsorten mit einem Zusatz von schwärzerem Weizenmehl.

Es ergeben sich demnach für München folgende Hauptarten von Brotgebäck:

1. Mundsemmeln,
2. Kaisersemmeln,
3. Eierweckeln,
4. Hörndl,
5. Viezerl,
6. Zuckerbrot,
7. Weisses Hausbrot,
8. Schwarzes Hausbrot,

Ausserdem kommen noch in Betracht:

9. Landbrot, d. h. von ausserhalb eingeführtes Brot, das der Hauptsache nach ausschliesslich aus Roggenmehl bereitet wird, und
10. Verschiedene andere Brotsorten, wie beispielsweise das aus geschrotetem Korn und Wasser hergestellte sogen. Grahambrot.

II. Kapitel.

Woher stammt das in München verzehrte Brot?

Die Frage nach dem Ursprung des in München zur Verzehrung kommenden Brotes lässt sich mit ganz kurzen Darlegungen beantworten. Wir wissen wohl auf Grund der Aufzeichnungen des städtischen statistischen Amtes, welche Länder und Staaten zu der Einfuhr von Getreide zu den Münchener Lagerhäusern und der Schranne beitragen, wir wissen auch, in welchem Umfange dies geschieht, wir wissen aber nicht, mit welchen Anteilen die einzelnen Getreidearten an der Einfuhr beteiligt sind, und wir wissen dies noch weniger hinsichtlich der Ausfuhr aus den Lagerhäusern und von der Schranne nach der Stadt. Sind aber diese Ziffern nicht zu ermitteln, so lässt sich folgerichtig auch nicht berechnen, welchen Ursprungs das aus dem Getreide gewonnene Mehl ist.

Die Frage, woher das in München verzehrte Brot stammt, lässt sich also höchstens nach der Richtung hin untersuchen, ob alles in München verbrauchte Brot in der Stadt selbst von den Bäckern hergestellt wird, oder ob auch andere Faktoren an der Brotversorgung Münchens beteiligt sind und in welchem Umfange.

Die Untersuchung ergibt denn auch, dass es sehr irrig wäre, wollte man annehmen, dass nur die Bäcker an der Brotversorgung beteiligt seien, vielmehr haben sie eine Reihe gewichtiger Konkurrenten, nämlich:

1. die Melber,
2. die Landbäckereien,
3. die Regiebäckereien grosser Unternehmungen und
4. die Militärbäckerei.

ad 1. Die Melber bilden für die Bäcker eine seit Jahrhunderten beklagte Konkurrenz, hatten in früherer Zeit namentlich in der Vorstadt Au ihren Sitz (vergl. Kap. IV. Die Organisation des Münchener Bäckergewerbes), und sind ursprünglich Händler in Landesprodukten. Da nun in früheren Jahrhunderten von Bäckern hergestelltes Brot nur auf der inmitten der Stadt gelegenen Brotbank feilgeboten werden durfte und die in den äusseren Stadtteilen wohnenden Einwohner wegen des mit dem Einkauf in der Stadt verbundenen Zeitverlustes ihren Bedarf an Brot in der Nähe ihrer Wohnungen zu decken wünschten, so gewöhnten sich die Melber daran, Brotteig herzustellen, daraus die Wecken u. s. w. zu formen und alsdann den Teig irgend einem Bäcker zum Backen in die Stadt zu tragen. Der Bäcker bezog

hierfür ein bestimmtes Entgeld. Selbstverständlich machte sich diese Konkurrenz für die Bäcker sehr fühlbar, und mit allen möglichen Mitteln suchten sie sich die „Auer Melber", wie sie hiessen, vom Halse zu schaffen. Aber alle Versuche, durch gemeinsames Vorgehen den Melbern die Konkurrenz unmöglich zu machen, scheiterten daran, dass sich immer wieder Bäcker fanden, die den Melbern ihren Backofen zur Verfügung stellten, und auch heute noch erblicken, wie in dem Abschnitt über die Organisation des Näheren darzulegen sein wird, die Münchener Bäcker in den Melbern ihre schärfsten Konkurrenten.

ad 2. Nächst den Melbern sind es die Landbäckereien, deren Konkurrenz das ansässige Bäckergewerbe umsomehr empfindet, als diese Landbäcker unter wesentlich günstigeren Bedingungen produzieren können, Umstände, die in dem Abschnitt über die Organisation der Brotversorgung des Näheren zur Darstellung kommen müssen, wogegen über den Umfang der Broteinfuhr, wenigstens soweit sie sich statistisch nachweisen lässt, bereits im vorangegangenen Kapitel das Nötigste gesagt wurde. Als Bezugsquellen für eingeführtes Brot kommen in Betracht einige grössere Bäckereien in den München naheliegenden Ortschaften, beziehungsweise Landstädten, namentlich aber eine Brotfabrik in Landshut, die wöchentlich mehrere Waggons voll Brot nach München liefert. Die im vorigen Kapitel abgedruckte Tabelle 114, welche die Broteinfuhr mittels der Bahn zur Darstellung bringt, lässt schon an sich ziemlich deutlich den Umfang der Broteinfuhr erkennen. Aber mindestens ebensogross ist nach glaubhafter Versicherung die Einfuhr auf der Landstrasse, und hierbei spielt natürlich der Umstand wesentlich mit, dass das auf dem Landwege nach München verbrachte Brot nur den sehr geringen Pflasterzoll zu entrichten hat. Es kommt noch hinzu, dass grosse Teile des Publikums für das aus gröberem Mehl hergestellte sogenannte Bauernbrot eine besondere Vorliebe haben, und alle diese Momente wirken zusammen, um die Broteinfuhr zu steigern. Dass die einheimischen Bäcker über diese stets zunehmende Konkurrenz durchaus nicht erfreut sind, lässt sich begreifen.

ad 3. Eine weitere Konkurrenz erwächst den Bäckereien daraus, dass beispielsweise die Aktienbrauerei zum Löwenbräu (ob auch andere Unternehmungen, konnte der Verfasser nicht ermitteln), für den Bedarf des bei ihr beschäftigten Personals samt Familie und für ihren Brauerei-Ausschank im Löwenbräukeller das Hausbrot in ihrer eigenen Landbäckerei in Feldmoching herstellt. Dass dieser Umsatz bei dem grossen Personal und dessen Familienangehörigen sowie angesichts des kolossalen Verkehrs im Bräustüberl und dem Kellersaal beziehungsweise -Garten, einen sehr beträchtlichen Umfang angenommen hat, versteht sich von selbst, wenn auch natürlich keine Ziffern bekannt gegeben werden. Gegen diese Form des Regiebetriebes lässt sich natürlich auch seitens der Bäcker nichts einwenden. Etwas anderes aber ist es, wenn, wie glaubhaft versichert wird, der Wirtschaftsführer des „Löwenbräu", wenigstens in früheren Jahren, auch an seine Stammgäste

ganze Laibe Brot verkaufte, denn es dürfte keinem Zweifel unterliegen, dass hierfür keine Gewerbesteuer entrichtet wird, und es ist leicht verständlich, dass hierin die Bäcker eine unzulässige Konkurrenz erblicken.

ad 4. Was schliesslich die Militärbäckerei betrifft, so ist deren Produktion selbstverständlich ausschliesslich für den Bedarf des Münchener Militärs bestimmt, und es ist auch mit Rücksicht auf die früheren vielfachen Beschwerden den einzelnen Militärpersonen streng verboten, die ihnen zukommende Ration an Kommisbrot ganz oder teilweise zu veräussern. Grossenteils um den Weiterverkauf zu verhindern, ist auch der Gebrauch eingeführt worden, dass den Soldaten die Laibe nicht mehr ganz, sondern in Hälften oder Viertel zerschnitten, ausgeliefert werden. Trotz alledem lässt es sich nicht vermeiden, dass, namentlich in der Nähe von Kasernen, vielfach Brot an Nicht-Militär-Personen, sei es schenkungsweise, sei es gegen Bezahlung, gelangt, und bei dem verhältnismässig billigem Preise — in der Regel werden für einen halben Laib nur 20 Pfg. bezahlt — versteht es sich von selbst, dass die Nachfrage nach Kommisbrot sehr stark ist. Wenn also auch die Konkurrenz der Militärbäckerei nicht gerade von bedeutsamem Umfange ist, so ist sie doch jedenfalls vorhanden und wird von den in der Nähe von Kasernen wohnenden Bäckern schwer empfunden.

III. Kapitel.

Was kostet in München das Brot?

a) Wie hoch sind die Selbstkosten der Bäcker?

Es würde an sich zweifellos ganz bedeutendes Interesse bieten, einer Untersuchung über die Brotpreise eine solche über die Getreide- bezw. Mehlpreise vorangehen zu lassen und hierbei die Frage zu prüfen, in welchem Verhältnis etwa in München die Getreide- zu den Mehlpreisen stehen, und unter den letzteren wieder die Beziehungen zwischen Gross- und Kleinhandelspreisen zu prüfen, um die so gefundenen Resultate unter Umständen als Grundlage zu benützen für die Beantwortung der später zu erörternden Frage, ob die Bäcker Münchens einen hohen oder einen bescheidenen Nutzen erzielen.

Der Verfasser glaubt, wissenschaftlicher zu handeln, wenn er das für Untersuchungen der eben charakterisierten Art reichlich vorhandene Material unbenutzt lässt, weil eine Nachprüfung der Ziffern unmöglich ist, aber auch deshalb, weil die Einkaufspreise für Mehl noch lange keinen sicheren Anhaltspunkt zu liefern vermögen für die Herstellungskosten des Brotes, da die Nebenspesen nicht nur sehr bedeutend, sondern auch sehr schwankend sind. Mit anderen Worten also sei gesagt, dass das vorhandene Ziffernmaterial unbrauchbar ist. Wenn aber die Behauptung aufgestellt wird, die vorhandenen Ziffern seien falsch und unzuverlässig, so bedarf eine solche Behauptung auch des Beweises, und es sei deshalb wenigstens auf einige Punkte hingewiesen. Unter den vom statistischen Amt veröffentlichten Lebensmittelpreisen finden sich (vergl. Jahresübersichten pro 1901) in verschiedenen Tabellen auch die Mehlpreise verzeichnet, sowohl die Gross- wie die Kleinhandelspreise. Als Quellen sind angegeben teils die Handels- und Gewerbekammer, die ihrerseits wieder auf einige Getreidefirmen sich stützt, teils die Stadtlagerhausverwaltung, dann wieder die Marktinspektion beziehungsweise eine Kunstmühle und eine Mehlverkaufsstelle. Eine Gegenüberstellung dieser Ziffern ergibt nun folgendes Bild:

Vergleichende Mehlpreise im Grosshandel. (Tabelle 115)

Jahr	Weizenmehl No. 0		Roggenmehl No. 0		
	Lagerhaus-verwaltung	Kunstmühle	Handels-kammer	Lagerhaus-verwaltung	Kunstmühle
1896	31,70	29,65	22,90	23,90	22,90
1897	34,25	32,65	24,50	25,30	24,50
1898	37,60	36,15	27,03	28,10	27,05
1899	31,90	31,30	26,11	26,90	26,40
1900	29,95	29,15	25,40	26,10	25,40
1901	31,54	30,45	25,47	26,08	25,40

Vergleichende Mehlpreise im Kleinhandel.

(Tabelle 116)

Jahr	Kaisermehl		Königsmehl		Mundmehl		Semmelmehl		Roggenmehl	
	Klein-verkaufs-stelle	Markt-inspekt.	Klein-verkaufs-stelle	Markt-inspekt.	Klein-verkaufs-stelle	Markt-inspekt.	Klein-verkaufs-stelle	Markt-inspekt.	Klein-verkaufs-stelle	Markt-inspekt.
1896	42,5	40	36,5	38	34,5	36	30,5	34	30,5	34
1897	48,6	46	42,0	42	39,8	38	35,6	34	35,0	36
1898	51,0	50	45,0	46	43,0	42	39,4	38	37,0	38
1899	46,7	46	42,3	42	40,3	38	37,0	36	35,0	34
1900	44,0	46	41,0	42	38,0	38	36,0	36	34,0	34
1901	44,0	46	40,0	42	36,0	38	34,0	36	32,0	34

Nun ist ja unverkennbar, dass die Mühlenfabrikate, auch wenn sie derselben Qualitätsklasse zugezählt werden und also denselben Namen führen, unter sich sehr verschieden sind infolge der Unterschiede des Mahlverfahrens u. s. w., dass also auch gewisse Preisdifferenzen selbstverständlich sind, ebenso wie es erklärlich ist, dass eine jede Firma, die um eine Preisstatistik angegangen wird, die Erfahrungen im eigenen Geschäfte in den Vordergrund stellen wird. Wenn aber das städtische statistische Amt Durchschnittspreise veröffentlichen will, so muss es aus den verschiedenen Ziffern entweder die Mitte berechnen, oder es muss wenigstens die Verschiedenheiten zu erklären suchen. Beides ist nicht der Fall. Auch darüber fehlt jede Aufklärung, ob die notierten Mehlpreise in allen Fällen „mit Sack" berechnet sind, wie dies bei den Ziffern der Handelskammer ausdrücklich hervorgehoben wird, oder „ohne Sack", desgleichen ob es sich um Brutto- oder Nettopreise handelt, eine Frage, die angesichts des Umstandes, dass ein Mehlsack zwischen 30 und 50 Pfg. Wert hat, nicht ganz gleichgültig ist. In allen diesen Beziehungen fehlt es an Aufschluss und Klarheit, so dass die Preisdifferenzen, wie sie aus den vorliegenden Tabellen sich ergeben, und für welche das städtische statistische Amt kein Wort der Erklärung übrig hat oder für notwendig zu halten scheint, so deutlich für den Wert beziehungsweise Unwert der Ziffern sprechen, dass sie allein schon vollauf rechtfertigen, wenn die Münchener Mehlpreis-Statistik als zuverlässig nicht betrachtet werden kann.

Als ein weiterer, rein äusserlicher Beweis wie wenig zuverlässig die aufgeführten Zahlen sind, sei auch auf folgendes hingewiesen. Prüft man nämlich die Ziffern der Tabelle 116, so zeigt sich, dass zwar die Kleinverkaufspreise für alle Mehlsorten innerhalb der Jahre 1899 bis 1901 wesentliche Unterschiede aufweisen, dass aber im Gegensatz dazu die seitens der Marktinspektion mitgeteilten Ziffern in demselben Zeitraum völlig unverändert sind. Daraus scheint denn doch hervorzugehen, dass seitens der Markt-

inspektion entweder überhaupt keine oder doch nur denkbar oberflächliche Erhebungen angestellt worden sind.

Endlich ist bei der Beurteilung der Mehlpreise noch ein weiterer Umstand zu berücksichtigen. Der Grossbetrieb, der vielleicht gegen bar kauft, ist naturgemäss beim Einkaufen von Mehl besser daran, als der kapitalsschwache kleine Meister. Er zahlt fast niemals bar, sondern er kauft auf Kredit und in kleinen Posten. Was ist natürlicher, als dass er teuerer, und, wie Arnold*) nachweist, sogar um 1 bis 2 Mk. pro Doppelzentner teuerer einkauft als der andere? Ist es aber unmöglich, auf Grund der vorhandenen Ziffern genau den Preis des Rohmaterials der Bäcker, des Mehles, zu ermitteln, so hängen selbstverständlich auch alle Folgerungen, die man hinsichtlich der sonstigen Selbstkosten des Bäckers ziehen könnte, mehr oder minder in der Luft, zumal auch für die weiter in Betracht kommenden Faktoren, wie z. B. Miete u. s. w., keinerlei feste Normen ermittelt werden können, Umstände, die in dem übernächsten Abschnitt („Was verdient der Münchener Bäcker?“) eingehend zur Darstellung kommen müssen. Man wird demnach berechtigt sein, zu sagen, dass sichere Anhaltspunkte für die Selbstkosten der Bäcker nicht bestehen, wenigstens für München derzeit nicht zu ermitteln sind.

b) Was zahlt das Publikum für das Brot?

Nicht viel besser, ja in vieler Hinsicht noch weit schlechter steht es mit der Statistik der Brotpreise. Wenn bei Ermittlung der Preise von Nahrungsmitteln vielfach kein Zahlenmaterial vorhanden ist, so gilt dies jedenfalls nicht für die Statistik der Brotpreise, denn hierüber werden schon seit langen Jahrzehnten Aufschreibungen gemacht. Aber bei der Mangelhaftigkeit und Schwierigkeit zuverlässiger Preis-Statistiken im allgemeinen darf man sich nicht wundern, wenn die besonderen Schwierigkeiten einer Brotpreis-Statistik auf deren Endergebnisse einen sehr ungünstigen Einfluss ausüben müssen. Eine Preis-Statistik ist im allgemeinen nach zwei verschiedenen Arten möglich: Entweder man schliesst von dem Gewichte einer Ware auf den Preis, oder man schliesst von dem Preis einer Ware auf das Gewicht. Die erstgenannte Methode ist die bei Lebensmitteln übliche, denn fast immer wird man die Frage in der Form stellen, dass man z. B. fragt: „Ein Pfund Fleisch u. s. w. kostet wieviel Pfennig?“ Die Praxis aber, wonach das Brot nach dem Stück und nicht nach dem Gewicht gehandelt wird, hat dazu geführt, dass man bei Brot die Frage nach dem Preis zumeist etwa in folgender Form stellen muss: „Für 3,5 oder 10 Pfg. bekomme ich wieviele Gramm Brot“, oder: „Ein 1 Mk.-Weck wiegt wieviel Pfund?“

---

*) Arnold, Dr. Ph. „Das Münchener Bäckergewerbe.“ 7. Stück der Münchener volkswirtschaftlichen Studien; herausgegeben von Lujo Brentano & Walther Lotz. Stuttgart 1895, J. G. Cotta Nachfolger.

Nun freilich wird eine jede Preis-Statistik, auch wenn sie das Gewicht des Brotes sorgfältig in Berücksichtigung zieht, insolange mehr oder minder fehlerhaft sein, als die Gebäckstücke mit der Hand geformt werden, weil die Gewichte der einzelnen Bäckerei-Produkte unter der Einwirkung rein zufälliger Umstände vielfach wechseln, insbesondere da, wo nicht mit Teigteilmaschinen gearbeitet wird, denn es wird auch der geübteste Bäcker nicht vermeiden können, dass einzelne Semmeln leichter, andere schwerer ausfallen. In diesem Umstande wird auch die Ursache zu suchen sein, warum eine wirklich zuverlässige Brotpreis-Statistik, d. h. eine Statistik, die auf Grund des Gewichtes des Brotes einen durchschnittlichen Preis ermittelt, insolange nicht mit wirklicher Zuverlässigkeit erhoben werden kann, als noch der Handbetrieb in nennenswertem Umfange besteht. Auch der Umstand verdient Beachtung, dass die Qualität des Brotes auf das Gewicht und demzufolge auf den Preis von Einfluss ist. Hierin gehört beispielsweise, dass Bäcker, die an Wirte Brot liefern, die Semmeln für die Gastwirte kleiner machen, als die für die Privatkundschaft bestimmten, oder es gehört die weitere Tatsache hierher, dass beispielsweise die bekannte Bäckerei Seidl bei ihren Kaisersemmeln die Verwendung feinsten Materials durch Verringerung des Gewichtes auszugleichen weiss.

Ungeachtet dieser, die Brotpreis-Statistik sehr erschwerenden, Umstände hat man mit Rücksicht auf die Wichtigkeit des Brotes als Volksnahrungsmittel vielleicht keinem Zweig der Nahrungsmittel-Statistik schon frühzeitig eine so grosse Aufmerksamkeit geschenkt, wie der Statistik der Brotpreise, freilich nur mit dem Erfolge, dass auch heute noch eine wirklich zuverlässige Brotpreis-Statistik kaum besteht. Aber auch die staatlichen Organe haben schon frühzeitig ihr Augenmerk darauf gerichtet, dass das Publikum beim Einkauf von Brot nicht allzusehr übervorteilt wird, und so wurden denn auch in München schon in frühester Zeit Vorschriften in dem Sinne erlassen, dass die Bäcker für eine gewisse Summe Geldes auch eine bestimmte Menge von Gebäck zu liefern hatten. Allerdings sind derartige Vorschriften schwer so einzurichten, dass sie nicht grosse Ungerechtigkeiten enthalten, und daraus erklärt es sich auch, dass die ersten in dieser Hinsicht erlassenen Vorschriften über die für eine bestimmte Münze zu liefernde Menge an Gebäck in den ersten drei Jahrhunderten des Bestehens der Stadt München nur in allgemeinen Umrissen sich bewegten; man war nur darauf bedacht, dass „jedem sein Pfennig vergolten werde“. Bald aber begnügte sich die Aufsichtsbehörde nicht mehr mit den allgemeinen Grundsätzen, sondern sie schrieb den Bäckern genau vor, wieviel sie für eine gewisse Menge Brot fordern durften, bezw. wieviel Brot sie für einen gewissen Betrag liefern mussten, mit anderen Worten, man führte, wie auch anderwärts, die sogenannte Brottaxe ein, welcher eine bestimmte Tarifberechnung als Unterlage diente. Diese Tarifberechnung setzte sich zusammen aus der auf Grund von Backproben sich ergebenden Gewichtsmenge der betreffenden Gebäcksorte einerseits,

andererseits aus dem Getreidepreis, der Vergütung der Auslagen beim Mahlen und Backen, und endlich dem dem Bäcker zur Bestreitung seiner Lebsucht vergönnten Betrage, der sogen. Mannsnahrung. Nach der Tarifberechnung, wie sie bis in die letzte Zeit des Bestehens von Tarifen in Uebung war, konnten aus einem Schäffel Getreide 6600 Lot Semmelbrot gemacht werden, bei Laibl nahm man 10200 Lot an, und bei Schwarzbrot galt die Gewinnung von 318 Pfd. Brot aus dem Schäffel Roggen. Die Rechnungsmethode bestand nun einfach darin, dass man zu dem Getreidepreis die Unkosten und die Mannsnahrung zusammen addierte, diesen Gesamtbetrag dann in Kreuzer auflöste und mit dieser Kreuzersumme in die obigen 6600 Semmelstücke, oder etc. teilte; so ergab sich das Gewicht für das Einzelgebäck. Die Taxe wurde ursprünglich in längeren Zeitabschnitten, in der letzten Zeit ihres Bestehens aber allwöchentlich auf Grund der Getreide- bezw. Mehlpreise festgesetzt. Mit 1491 trat der erste eigentliche Brottarif in's Leben; derselbe, blos das Roggenbrot behandelnd, setzte ein Schema fest, welches auf Grund der Getreidepreise von 4 bis 36 Schilling und der Berechnung einer Mannsnahrung von 4 Schilling für den Bäcker die Brotgewichtsgrösse auswies; z. B. ein 8 Pfennig geriemischt Brot hat bei einem Getreidepreis von 4 Schilling 12 Pfd. 4 Lot und das Gemeinbrot 14 Pfd. 7 Lot zu wiegen und so fort bis zu der Annahme des höchsten Getreidepreises von 36 Schilling. Bei letzterem hätte das 8 Pfg. geriemischte Brot 2 Pfd. 13 Lot und das Gemeindebrot 2 Pfd. 29 Lot zu wiegen. Dieser Tarif erhielt sich bis 1583, in welchem der sogenannte Lori'sche Tarif erschien, welcher nach Angabe der Geschichtsschreiber ungemeines Aufsehen erregte. Dieser Tarif, auf vorausgegangene Mahl- und Backproben sich stützend, befasste sich mit Weiss- und Schwarzbrot; mit Rücksicht auf die aus einem Schäffel Getreide zu gewinnenden Mehlmengen, den Getreidepreis und die mit dem Backen verbundenen Produktionsauslagen war eine Tabelle angefertigt, welche die Gewichtsgrösse des betreffenden Brotes bei einem Getreidepreis von 4 bis 40 Gulden per Schäffel auswies. Trotz der verschiedenen Angriffe, die dieser Tarif zu verschiedenen Zeiten erlitt, erhielt sich derselbe gleichwohl in seinem Prinzip bis zur gänzlichen Aufhebung der Taxe. Freilich musste er sich im Laufe der Jahre insoferne manche Aenderungen gefallen lassen, als nicht nur die Schwankungen der Getreidepreise häufige Veränderungen bedangen, sondern auch die „Mannsnahrung" wiederholt, zumeist zugunsten der Bäcker, erhöht wurde. Dies ging natürlich niemals ganz glatt ab, und fast regelmässig bedurfte es nicht nur jahrelanger Bitten der Bäcker, bis die Polizei zur Erhöhung der Mannsnahrung ihre Einwilligung gab, sondern mehr als einmal half nur die Drohung der Bäcker, die Herstellung von Brot einstellen zu müssen, wenn man ihnen nicht die Existenzbedingungen garantieren werde, und auch diese Drohung war zumeist nur dann von Erfolg begleitet, wenn die Polizei kein Mittel wusste, etwa durch Bevorzugung der Auer Melber u. s. w. den Bäckern ein Paroli zu bieten.

Im ersten (1491) erlassenen Tarif betrug die Mannsnahrung 1 fl 28 kr. (10 Schilling), bis 1703 war sie schon auf 3 fl 10 kr. gestiegen und erreichte bis 1869 d. h. dem Jahre der Aufhebung der Brottaxe den Betrag von 6 fl bei Weizen und 5 fl bei Roggen.

Es würde den Rahmen der vorliegenden Untersuchung überschreiten, alle einzelnen Phasen der Taxe zu erörtern, wohl aber erscheint es nicht überflüssig, an die Gründe zu erinnern, die seitens der Regierung gelegentlich der Aufhebung der Brottaxe für die Beseitigung geltend gemacht wurden. Damals äusserte sich der Regierungsvertreter in der Kammer der Abgeordneten ungefähr in folgender Weise: „Es sei der Regierung unmöglich, derartige Normen für eine Tarifierung zu finden, welche sowohl dem Konsumenten als dem Produzenten gerecht zu werden vermöchten; sie vermöge dies weder für Distrikte noch Bezirke zu tun, weil nicht mehr wie ehedem die Ortsschrannen und Märkte zur rechnerischen Grundlage massgebend sein könnten, nachdem die betreffenden Gewerbsleute ihre Produkte nicht mehr auf diesem Wege, sondern vermöge der erleichterten Verkehrsverhältnisse von Allerwärts herbeiziehen.“ Die Kammer beschloss denn auch die Aufhebung, aber schon im Jahre 1879 machten sich wiederum lebhafte Bestrebungen auf abermalige Einführung einer Brottaxe in Bayern geltend und zwangen die Abgeordnetenkammer, sich neuerdings mit der Frage zu beschäftigen. Damals gab der Minister des Innern eine Reminiszenz aus seiner früheren Tätigkeit als Polizei-Direktor in München bekannt, indem er sagte, er habe in dieser Stellung, so oft er mit der Tarifkommission den Wochentarif festgesetzt habe, stets das Gefühl mit fortgenommen, den Rücksichten der Gerechtigkeit nicht entsprechend nachgekommen zu sein, und er fügte bei, dass die bayerische Staatsregierung von jeher der Ueberzeugung war, dass auf Grund der ihr zu Gebote stehenden Erfahrungen jeder amtliche Tarif den Keim der Unwahrheit, Ungerechtigkeit und Unzufriedenheit in sich selbst trage.“ Die Kammer lehnte denn auch das Verlangen, gegen welches naturgemäss auch die Grundsätze der Gewerbefreiheit in's Feld geführt wurden, ab, und als im Jahre 1883 einige landwirtschaftliche Vereinigungen wiederum die Frage anschnitten, wurde diese Bewegung durch die ländlichen Abgeordneten selbst im Keime erstickt. Mit Recht wurde damals von dem Vorstand der Münchener Bäcker-Innung folgendes erklärt: „Würde im Ernste an die Einführung der Taxen gedacht werden, so müsste vorerst die Gewerbefreiheit beseitigt und für die in Frage stehenden Gewerbe das Konzessionssystem wieder eingeführt werden, da es einem Staate mit Rechtsgleichheit kaum anstünde, zu dekretieren: Das Gewerbe kann jeder betreiben, aber den Verdienst schreiben wir Euch vor. Entweder muss der Nahrungszustand des Einzelnen durch Beschränkung der Konkurrenz gesichert sein, dann kann füglich die Behörde den zu nehmenden Verdienst bestimmen; lässt man aber die Gewerbe frei, dann muss es auch den Betriebsleitern frei überlassen bleiben, auf welche Weise sie zu ihrem Lebensunterhalt kommen; das ist eine so einfache Logik eines

ungetrübten Menschenverstandes, gegen welche auch ein rustikales Verständnis kaum etwas einzuwenden vermöchte."

Mit dem Aufhören der Taxe ergab sich nunmehr, dass jeder Bäcker sein Brot so schwer machen konnte, wie er wollte und auch dafür verlangen konnte, was er wollte. Selbstverständlich zwang schon damals die gegenseitige Konkurrenz dazu, gewisse Normen in Bezug auf Gewicht und Preis einzuhalten und auch die Polizei, als deren Organ auch die Marktinspektion tätig ist, suchte das Publikum vor Uebervorteilung zu schützen, indem sie auf Grund der §§ 73 und 74 der Reichsgewerbeordnung (s. Anm.) den Bäckern die Auflage machte, über Gewicht und Preis des in ihren Verkaufslokalen zum Ausgebot kommenden Gebäcks durch eine im Verkaufsraume ausgehängte, für das Publikum sichtbare Preis- und Gewichtstabelle die Kundschaft in Kenntnis zu setzen, und indem die Polizei ferner vorschrieb, dass diese Preis- und Gewichtstabellen jeweils vor der Aushängung mit dem polizeilichen Stempel zu versehen seien. Sie kümmerte sich also gar nicht darum, ob der eine Bäcker etwa den 1 Mark-Wecken 3000 gr oder 3500 gr schwer machte, beziehungsweise ob die Semmel bei einem Bäcker 50 gr und beim anderen 60 gr wog, aber sie bestrafte jeden Bäcker, bei welchem sie ein Brot vorfand, das weniger wog, als auf der Preistafel ausgeschrieben stand. Nur freilich machte man sich mit derartigen Visitationen im Anfang recht wenig Mühe, und die Folge war, dass auch die Aufzeichnungen, welche über die Brotpreise seitens der Polizei gemacht wurden, himmelweit davon entfernt sind, ein zutreffendes Bild von den wirklichen Brotpreisen jener Zeit zu geben. Derartige Aufzeichnungen wären aber um so notwendiger und wichtiger gewesen, als in München die Veränderungen in den Produktionskosten nicht in Auf- oder Abwärtsbewegungen des Preises, sondern des Gewichtes sich äussern. Wenn also aus den auf die Brotpreise sich erstreckenden Veröffentlichungen eine verhältnismässige Stabilität der Preise hervorzugehen scheint, so muss festgestellt werden, dass diese Preis-Statistik, weil sie das Gewicht des Brotes unberücksichtigt lässt, vollständig wertlos und irreführend ist. Nur in ganz wenigen Fällen wurde auch eine Preis-Statistik auf Grund des Gewichtes erhoben, weil es teilweise in München üblich ist, dass die Bäcker das Hausbrot auch im Ausschnitt verkaufen d. h. also pfundweise.

Anmerkung: § 73. Die Bäcker und die Verkäufer von Backwaren können durch die Ortspolizeibehörde angehalten werden, die Preise und das Gewicht ihrer verschiedenen Backwaren für gewisse von derselben zu bestimmende Zeiträume durch einen von aussen sichtbaren Anschlag am Verkaufslokale zur Kenntnis des Publikums zu bringen. Dieser Anschlag ist kostenfrei mit dem polizeilichen Stempel zu versehen und täglich während der Verkaufszeit auszuhängen.

§ 74. Wo der Verkauf von Backwaren nur nach den von den Bäckern und Verkäufern an ihren Verkaufslokalen angeschlagenen Preisen erlaubt ist, kann die Ortspolizeibehörde die Bäcker und Verkäufer zugleich anhalten, im Verkaufslokale eine Wage mit den erforderlichen, geaichten Gewichten aufzustellen und die Benützung derselben zum Nachwiegen der verkauften Backwaren zu gestatten.

Mit Rücksicht hierauf erstreckten sich die Aufzeichnungen der Marktinspektion teilweise auch auf zwei Brotsorten, bei welchen das Gewicht unverändert bleibt und die Preise wechseln, nämlich auf

a) das von einer grösseren Brotfabrik in München hergestellte sogenannte Rauber'sche Hausbrot und

b) auf die Hausbrotwecken, wie sie bei Bäckern und Melbern feilgehalten werden und zwar für jede dieser beiden Arten auf zwei verschiedene Sorten.

Aber auch diese Erhebungen hatten nur einen so geringen Umfang und nahmen so wenig auf eine ganze Reihe von später zu erörternden preisbildenden Momenten Rücksicht, dass ihnen irgend ein Wert nicht zuerkannt werden kann. Alle diese Gründe sind auch für den Verfasser bestimmend, keinerlei Tabellen den Veröffentlichungen des städtischen statistischen Amtes zu entnehmen, da er der Ansicht ist, dass keine Statistik besser ist als eine solche, die von Grund aus falsch ist (vergl. Anm.).

Selbst dann aber, wenn man dem Gewicht Beachtung geschenkt hätte, so würden diese statistischen Aufzeichnungen wertlos sein. Es wurde bereits betont, dass die Bäcker das Gewicht des von ihnen hergestellten Brotes nach Belieben bestimmen können, dass sie aber straffällig werden, wenn die Ware bei polizeilicher Untersuchung von geringerem Gewicht befunden wird, als in den Verkaufsräumen angeschrieben steht. Da es nun fast unmöglich ist, beim Zurichten des Brotes im nassen Zustande ganz genau zu bestimmen, welches Gewicht dasselbe gebacken haben wird, so schützen sich die Bäcker begreiflicherweise vor Zuwiderhandlung gegen die bestehenden Vorschriften dadurch, dass sie ein Mindestgewicht anschreiben, dem gegenüber die Ware in der Regel schwerer wiegt. Infolgedessen ist auch beim Steigen des Getreide- und Mehlpreises nicht unbedingt sofort ein Nachlassen im angeschriebenen Gewichte notwendig, und es bleibt das letztere deshalb mitunter für längere Zeit unverändert, als man nach den Getreide- oder Mehlpreisschwankungen annehmen sollte.

Anmerkung: Wie sehr derartige unrichtige bezw. ungenügende Erhebungen geeignet sind, falsche Vorstellungen zu verbreiten, ergibt sich aus folgender Tatsache: Dr. Hirschberg hat in seiner bekannten, 1893 erschienenen ersten Abhandlung über die Brotpreise auch eine Skizze über diese Preise in Bayern und stützt sich dabei auf die Angaben des städtischen statistischen Bureaus, die u. a. folgenden Satz enthalten: „Für die sämtlichen Roggenbrotsorten blieb die Gewichtsangabe von 1879 bis 1889 unverändert mit 210 gr für das 6 Pfg.-Stück, 420 gr für das 12 Pfg.-Stück, 870 gr. für das 25 Pfg.-Stück und 1740 gr für das 50 Pfg.-Stück." Es ist ganz gewiss nicht erstaunlich, wenn die vorstehenden Angaben Hirschberg zu dem Zusatz veranlassten: „Angesichts dieser für die Kritik sehr wichtigen Darlegungen kann von dem weiteren Eingehen auf diese Preise wie auch auf die Weizenbrotpreise — obwohl diese etwas mehr variieren — abgesehen werden". Hätte er aber gewusst, dass das Fehlen von Preisschwankungen eine blosse Vermutung der Münchener Statistiker war und nicht auf zuverlässiger Gewichtserhebung beruhte, so würde er den eben zitierten Satz schwerlich niedergeschrieben haben.

Im Laufe der Zeit musste sich aber auch das städtische statistische Amt von der völligen Wertlosigkeit seiner Zahlen überzeugen, weshalb man daran ging, nunmehr auch dem Gewicht des Gebäckes einige Aufmerksamkeit zu schenken. Man gab deshalb den mit den Erhebungen betrauten Bezirksinspektoren 1891 und 1892 neue Instruktionen. In Uebereinstimmung mit den bis dahin gültigen Vorschriften mussten die Bäcker und Brothändler wie früher jeweils das Gewicht der nach festem Preissatze und den Preis der nach festem Gewichtssatze ausgebackenen Brotsorten an oder in ihren Verkaufslokalen auf eine für die Käufer sichtbare und deutliche Weise anschreiben (ortspolizeiliche Vorschrift vom 12. Januar 1892 § 34).

Ferner wurde, wie bisher, verlangt, dass die gewöhnlichsten Brotsorten, wozu das Semmel-, Laibl- und Roggenbrot gehören, und wovon erstere beide Sorten in Stücken zum festen Preise von 3 Pfg., letztere in Stücken zum festen Preise von 6, 12, 25, 50 Pfennigen und 1 Mk. ausgebacken werden, das in oder am Verkaufslokale dafür angeschriebene Gewicht haben müssen. Ebensowenig neu war die Bestimmung, dass die Brotbeschau nicht nur die gehörige Beschaffenheit des Brotes, sondern auch die Vollgewichtigkeit zu überwachen hat. Neu dagegen ist die Instruktion über die Art der Gewichtsermittelung des zu prüfenden Brotes. Sie schreibt nämlich vor, dass bei der Untersuchung des Gewichtes vom Semmel- und Laibl-Brot jedesmal 12 Stück, vom Roggenbrote bei 6 Pfennig-Broten 4 Stück, bei 12 Pfennig-Broten 2 Stück, bei grösseren Broten je ein Stück auf die Wage zu legen sind, ohne dass die einzelnen Stücke aus dem gesamten Vorrate besonders ausgesucht werden dürfen. (Dienstanweisung der Bezirksinspektoren vom 12. Juli 1892 §§ 42 bis 44.) Die Bezirksinspektoren haben zudem seit 1892 nicht nur das von den Bäckern den gesetzlichen Vorschriften entsprechend angeschriebene Gewicht aufzuschreiben, sondern auch das durch Wägung einer Mehrzahl von Brotstücken sich ergebende wirkliche Gewicht, und nur letzteres ist zur Statistik zu verwenden.

Man glaubte nunmehr, eine wirklich hervorragende Brotpreis-Statistik für München in's Leben gerufen zu haben und war anfangs nicht wenig stolz auf die neue Errungenschaft. Aber sehr bald wurden die Behörden darüber aufgeklärt, dass auch die neue Methode der Erhebung der Münchener Brotpreise weit entfernt davon war bezw. ist, zuverlässig zu sein, weil sie eine ganze Reihe von wichtigen, auf den Preis einwirkenden Umständen unberücksichtigt lässt, vor allem die Tatsache des Rabattwesens, die um deswillen von ausschlaggebender Bedeutung ist, weil hierbei auch die Lieferungen an Gastwirte u. s. w. in Betracht kommen, und weil in der Tat die grosse Mehrzahl der Münchener Bäckermeister ihren Hauptumsatz den Lieferungen an Gastwirte verdankt. Ebensowenig wurden die Rabattgewährungen an Private berücksichtigt. Da alle diese Rabattformen in der bisherigen Brotpreis-Statistik keine Berücksichtigung fanden, obwohl sie nicht etwa vereinzelte Ausnahme, sondern die Regel bilden, so ergibt sich, dass

die bisherigen Formen der Münchener Brotpreis-Statistik unrichtige Resultate zeigen, also unbrauchbar sind.

Nicht minder wichtig ist der Umstand, dass die Durchführung auch der neuen Instruktion vielfach, ja fast unterschiedslos, sehr viel zu wünschen übrig lässt. Mit der Zeit hat sich nämlich die Praxis herausgebildet, dass die ohnehin überlasteten Bezirksinspektoren ein Nachwiegen des Brotes im Sinne der Dienstesvorschriften nur noch in den seltensten Fällen vornehmen, in der Regel aber sich darauf beschränken, die an den Preistafeln verzeichneten Preise abzuschreiben. Wenn also in den Jahresübersichten beispielsweise für das Jahr 1901 nachgewiesen wird, es sei bei 4666 Bäckern und Brothändlern eine Brotbeschau vorgenommen worden, so bedeutet das in der Hauptsache nicht mehr, als dass in der genannten Zahl von Fällen die Brotpreise abgeschrieben wurden. Es kommt ferner hinzu, dass die Bezirks-, beziehungsweise Marktinspektoren als Polizeiorgane in ihrem Bezirk sehr gut bekannt sind, und dass infolgedessen, wenn einer dieser Beamten gerade einmal an einem Tage Bäckereirevisionen vornimmt, er hiebei beobachtet und damit demjenigen Bäcker, der ein schlechtes Gewissen hat, Gelegenheit geboten wird, sich auf die sogenannte Beschau, die ja in Wirklichkeit keine ist, vorzubereiten. Wenn demnach die Jahresübersichten über Brotpreise beziehungsweise Brotgewicht alljährlich zwei Tabellen in nachstehender Form

Brotpreise.

1. Bei feststehendem Preise: Gewicht in Gramm und Kilogramm.

(Tabelle 117)

Zeit	Januar	April	Juli	Oktober	Jahres-Durchschnitt	Januar	April	Juli	Oktober	Jahres-Durchschnitt
	a) Weizen-Semmeln zu 3 Pfg.					b) Weizen-Laibl zu 3 Pfg.				
	Gewicht in Gramm									
1896	50—58	48—58	45—56	46—54	52	65—78	65—78	65—80	64—76	67
1897	45—53	48—52	48—52	42—46	48	64—74	66—72	66—72	58—65	66
1898	42—46	43—46	37—40	40—43	42	60—66	60—66	52—56	54—58	59
1899	40—43	40—44	40—44	40—44	42	55—60	55—60	55—6	50—55	56
1900	40—44	40—44	40—44	40—44	42	55—60	55—60	55—60	55—60	57
1901	45	45	45	45	45	60	60	60	60	60
	c) gemischtes Hausbrot zu 50 Pfg.					d) desgl. zu 1 Mk.				
	Gewicht in Kilogramm									
1896	1,9—2,1	1,9—2,1	1,9—2,1	1,9—2,1	1,9	3,2—3,8	3,2—3,8	3,2—3,8	3,2—3,8	3,4
1897	1,9—2,1	1,8—1,9	1,8—1,9	1,6—1,7	1,9	3,1—3,6	3,2—3,6	3,2—3,6	3,0—3,4	3,3
1898	1,6—1,7	1,6—1,7	1,4—1,5	1,5—1,6	1,5	3,0—3,2	3,0—3,2	2,8—2,9	2,9—3,0	3,0
1899	1,5—1,6	1,5—1,6	1,5—1,6	1,5—1,6	1,5	2,9—3,0	2,9—3,0	2,9—3,0	2,9—3,0	3,0
1900	1,4—1,5	1,4—1,5	1,5—1,6	1,5—1,6	1,5	2,9—3,0	2,9—3,0	2,9—3,0	2,9—3,0	3,0
1901	1,6	1,5—1,6	1,6	1,6	1,6	3,0—3,2	3,0—3,2	3,0—3,2	3,0—3,2	3,1

Brotpreise.

2. Für 1 kg: Preis in Pfennigen.

(Tabelle 118)

Zeit	Jan.	April	Juli	Oktbr.	Jahres-Durchschnitt	Jan.	April	Juli	Oktbr.	Jahres-Durchschnitt	Jahres-Durchschnitt Roggenbrot	
	1. Hausbrot 1. Güte					2. Hausbrot 2. Güte					Grünwald	Landshut
1896	32—34	32—34	32—34	32—34	32—34	28—30	28—30	28—30	28—30	28—30	—	—
1897	32—34	32—34	32—34	34—36	33—35	28—30	28—30	28—30	30—32	29—31	—	—
1898	34—36	36—38	37—39	36—38	36—38	30—32	33—35	33—35	32—34	32—34	28—30	—
1899	36—38	36—38	36—38	36—38	36—38	32—34	32—34	32—34	32—34	32—34	28—30	26—32
1900	36—38	34—38	34—36	34—36	34—36	32—34	30—32	30—32	30—32	30—32	28—30	28—34
1901	34—36	34—36	34—36	34—36	34—36	30—32	30—32	30—32	30—32	30—32	28	30—36

veröffentlichen, so geht aus den vorangegangenen Darstellungen mit aller Deutlichkeit hervor, was man von dem Wert dieser Tabellen zu halten hat.

Die Münchener Bäcker-Innung drängte deshalb schon lange darauf, dass der Magistrat für eine richtige Statistik Sorge tragen solle, namentlich auch deshalb, weil man gegen die Bäcker auf Grund der durch das statistische Amt veröffentlichten Brotpreise den Vorwurf übertrieben hoher Preise erhob. Der Magistrat wollte anfangs von einer Aenderung des jetzigen Systems nichts wissen, und so entschloss sich die Innung, zunächst auf privatem Wege eine regelmässige Brotpreis-Statistik zu erheben. Man darf aber füglich ohne Uebertreibung sagen, dass auch diese Erhebungen dem Zweck, den sie verfolgen, nicht zu dienen vermögen. Die Form der durch die Innung erhobenen Brotpreis-Statistik ist folgende: Bei zwei Bäckern der inneren Stadt und je einem in zwei äusseren Stadtteilen wird durch eine, den betreffenden Bäckern selbst unbekannte, Vertrauensperson Brot eingekauft, etwa in der Form, dass der Betreffende in den Laden tritt, sich zuerst zwei Semmeln, zwei römische Weckl und zwei Laibln (Maurer-Laibln) geben lässt und alsdann weiter fragt: „Was kostet das Pfund Hausbrot“, oder „was kostet das Pfund Landbrot u. s. w.“, worauf er sich je ein Pfund der verschiedenen Sorten geben lässt. Im anderen Falle wieder kauft er ganze Wecken, um dann nachträglich auf Grund der Gewichte zu ermitteln, wie teuer das Pfund der betreffenden Sorte zu stehen kommt. Die Bäcker-Innung wiegt die gekauften Waren nach und benützt das also gewonnene Material, um allmonatlich in ihrem Fachorgan die auf diese Weise ermittelten Preise in nachstehender Form bekannt zu geben.

Brot-Tarif für den Monat November 1902.

(Tabelle 119)

Brotsorte	Gewicht gr	Preis Pfg.	Bemerkungen
2 Semmeln	86	5	
2 römische Weckel . .	128	5	
2 Laibl	125	5	
Hausbrot (weiss) . . .	500	17	für ganze Wecken erfolgt die ortsübliche Zugabe
Hausbrot (schwarz) . .	500	15	
Laibl	500	13	
Landbrod	500	13	

Nun wird man ohne weiteres zugeben müssen, dass eine Statistik, die sich nur auf 4 von im Ganzen etwas über 600 Bäckern Münchens erstreckt, auch dann nicht zuverlässig ist beziehungsweise auch dann nicht als massgebend erachtet werden darf, wenn sie allmonatlich bei 4 anderen Bäckermeistern erhoben wird. Zudem berücksichtigen auch die Erhebungen der Innung die Rabattverhältnisse nicht, kranken also an demselben Fehler, welcher der bisherigen Statistik anhaftet, sodass auch in dieser Form einer Statistik kein Fortschritt erblickt werden kann, es sei denn der, dass die Ziffern mit Hilfe eines tatsächlichen Ankaufes von Brot ermittelt werden. Jedenfalls aber hält man in Bäckerkreisen die neue Methode für gut genug, um sie auch den Behörden zur Annahme und Durchführung im wesentlich erweiterten Umfange zu empfehlen. Dabei spielt natürlich auch die Erwägung mit, dass die Kosten einer solchen regelmässigen Erhebung ziemlich erheblich sind, und dass einer amtlichen Statistik mehr Glauben beigemessen wird, als einer privaten, namentlich wenn die letztere von den Interessenten selbst erhoben wird. In dem Bestreben nun, die Münchener Brotpreis-Statistik auf eine breitere Grundlage zu stellen und die Kosten auf andere Schultern abzuwälzen, haben die Bäcker erst neuerdings wieder an den Magistrat der Stadt München das Ansuchen gerichtet, es solle namens der Stadt durch städtische Polizeiorgane eine regelmässige Brotpreis-Statistik nach dem Muster der derzeit von der Bäcker-Innung erhobenen, durchgeführt werden. Nach mündlichen Mitteilungen, die dem Verfasser auf dem statistischen Amt zuteil wurden, hat die letztgenannte Behörde beim Magistrat den Antrag der Bäcker-Innung befürwortet und schlägt vor, allmonatlich bei 9 Bäckern, ferner bei 3 Landbrotbäckern, beziehungsweise Landbrotverkäufern, darunter eine Handlung mit Landshuter Brot, Erhebungen anzustellen, die sich im wesentlichen in derselben Form bewegen sollen, wie die zurzeit von der Bäcker-Innung München erhobene Preis-Statistik, dass alsdann der Durchschnitt hinsichtlich Gewicht und Preis ermittelt werden soll, und dass die so gefundenen Ziffern bekannt gegeben werden sollen. Man hofft, auf diese Weise eine zuverlässige Brotpreis-Statistik gewinnen zu

können. Wir können uns aber nicht versagen, unsere Meinung dahin auszusprechen, dass auch diese Statistik aller Voraussicht nach den beabsichtigten Zweck nicht erreichen, wohl aber ein Material zutage fördern wird, das wahrscheinlich zu vielen falschen Schlussfolgerungen Anlass geben dürfte. Namentlich muss auch darauf hingewiesen werden, dass die Zahl von insgesamt 12 Bäckern viel zu niedrig erscheint, um ein wirklich zuverlässiges Bild schaffen zu können, und ferner muss darauf aufmerksam gemacht werden, dass eine Brotpreis-Statistik, deren Zweck im letzten Ende doch immer nur der sein kann, festzustellen, ob etwa der Gewinn der Münchener Bäcker im Verhältnis steht zu ihren Selbstkosten, nur dann brauchbar ist, wenn alle begleitenden Nebenumstände, insbesondere Mehlpreise u. s. w., des weiteren auch die Rabattverhältnisse, ferner die je nach der Lage des Geschäftes durchaus verschiedenen Mietpreis-Verhältnisse und wie sie alle lauten mögen, genügende Berücksichtigung finden können. Alle diese Umstände aber werden bei einer Erhebung, wie sie etwa durch die stadtpolizeilichen Organe gepflogen werden könnte, mehr oder minder ohne Berücksichtigung bleiben müssen, und es ergibt sich daraus, dass für den gedachten Zweck auch die in Aussicht genommene Brotpreis-Statistik wertlos bleiben wird.

c) Was verdient der Münchener Bäcker?

In Verbindung mit den Untersuchungen über die Münchener Brotpreise ist nun noch in eine Prüfung der mehrfach bereits gestreiften Frage einzutreten: „Was verdient der Münchener Bäcker?“ Insoweit diese Frage auch historisches Interesse bietet, wurde sie bei Gelegenheit der Brottaxe bereits gewürdigt, und es kann sich deshalb an dieser Stelle nur noch um den gegenwärtigen Zustand handeln. Freilich begegnet man auch hier einer Fülle von Schwierigkeiten, deren Ursache der Hauptsache nach in dem Umstand zu erblicken ist, dass selbst heute noch die wenigsten Bäcker eine geregelte Buchführung haben, sodass mit vollem Recht einmal der Obermeister der Innung sagen konnte: „Bei manchem Bäcker ist die Kunst des Rechnens so hochgradig entwickelt, dass sie nicht selten erst unter der hofmeisterlichen Assistenz des Gerichtsvollziehers zum erstenmale ihre Anwendung findet. Nicht ganz mit Unrecht glaubt man, dass in solchen Geschäftsbetrieben die Taxen ein wirkungsvolles Korrektiv gegen ein planloses in den Nebel Hineinarbeiten bilden würde.“

Doch selbst wenn die Buchführung unter den Bäckern weit mehr verbreitet wäre, als dies tatsächlich der Fall ist, würde es nicht leicht sein, einschlägiges Material in einer solchen Form zusammen zu bringen, dass es als typisch Geltung beanspruchen könnte. Es ist deshalb das unbestreitbare Verdienst der bereits genannten Untersuchung von Dr. Arnold, dieser Frage seine volle Aufmerksamkeit geschenkt und den Versuch gemacht zu haben, dass wenigstens einige Klarheit über die Frage nach dem Geschäftsgewinn

eines Bäckers geschaffen werde. Es mag deshalb gestattet sein, die folgenden Ausführungen in allen wesentlichen Punkten an die Arbeit Arnold's anzulehnen, bezüglich der Details aber auf Arnold selbst zu verweisen, selbstverständlich ohne Verzicht auf eine Kritik an seiner Darstellung.

Weit wichtiger wie beim Fleischer ist beim Bäcker für das Erträgnis des Geschäftes die Frage nach der Betriebsform, also die Frage, ob Alleinbetrieb, Gesellenbetrieb oder Grossbetrieb. Denn während beim Schlachten und Aushauen von Fleisch der Maschinenbetrieb eine nur ganz unbedeutende Rolle zu spielen vermag, stehen dem Bäcker unter Umständen eine ganze Anzahl von maschinellen Einrichtungen zu Gebote, von denen nur die Misch- und Teigteilmaschinen genannt seien. Aus diesem Grund muss zunächst die Frage erörtert werden, in welchen Formen in München die Bäckerei betrieben wird. Nach Arnold arbeiten mehr als 75 % aller Münchener Bäcker teils ohne, teils mit nur einem oder zwei Gehilfen, und sie sind zum grössten Teil weder Hauseigentümer noch Besitzer der Bäckerei-Einrichtung, sondern die Bäckerei gehört mitsamt aller Betriebseinrichtung dem Hausherrn, der sich dafür hohe Mieten bezahlen lässt, die selbstverständlich je nach der Stadtlage sehr verschieden bemessen sind. Wenn freilich Arnold über die Höhe dieser Mieten sagt: „Der Anschlag an Kapital für Bäckerei samt Laden und Einrichtung beläuft sich auf 10 000 bis 20 000 Mk. und entspricht einem jährlichen Mietzins von 1000 bis 2000 Mk.; da derartige Bäckereilokalitäten, namentlich in den besseren Lagen der Stadt, nicht unter 2000 bis 2500 Mk. zu erhalten sind, so hat der hausbesitzende Bäckermeister vor dem in Miete wohnenden eine nicht unbedeutende Ersparnis voraus," so ist diese Behauptung in ihrer Allgemeinheit zweifellos unrichtig, denn eine Rente in der angegebenen Höhe dürfte nur in den allerseltensten Fällen erzielt werden können. Von den verbleibenden 20 bis 25 % der Bäcker entfällt der ungleich grössere Teil auf die Betriebe mit 3 bis 5, ein geringerer Prozentsatz auf Betriebe mit bis zu 10 Gehilfen und nur ganz wenige Geschäfte dürfen sich zu den Grossbetrieben rechnen.

Ueberall da aber, wo teils Hand- teils Maschinenbetrieb üblich ist, wird für die Rentabilitätsfrage auch die Betriebsart von Bedeutung. Es sei deshalb aus dem später folgenden Abschnitt über die Organisation der Brotversorgung vorweg genommen, dass für München vier Hauptarten des Bäckereibetriebes in Betracht kommen, nämlich

1. Brotbäckereien,
2. Brot- und Feinbäckereien und
3. Brotfabriken, und zwar
   a) für Herstellung aller Arten von Gebäck und
   b) für ausschliessliche Herstellung von Schwarzbrot.

Ueber die Leistungsfähigkeit der Brotfabriken gibt Arnold einige sehr dankenswerte Aufschlüsse, denen folgendes entnommen sei:

Eine Münchener Schwarzbrot-Fabrik mit 4 Arbeitern produziert täglich 1300 kg Brot, eine Handbäckerei gleichen Umfanges nur 6 bis 700 kg. Eine Münchener Brotfabrik mit Schwarz- und Weissbäckerei produziert mit 22 Arbeitern täglich 4000 kg Schwarzbrot und 27000 Stück Weissbrot, zusammen im Werte von Mk. 1800.—. Eine Münchener Handbäckerei mit 4 Gesellen vermag täglich im Durchschnitt 4000 Stück Weissbrot und 150 kg Schwarzbrot zu bereiten im Gesamtwert von Mk. 160.—. In der Fabrik vermag also ein Arbeiter mit Hilfe der technisch überlegenen Produktionsmethode täglich für 80 Mk. Brot zu bereiten, im handwerksmässigen Betrieb nur für 40 Mk.

Eine besondere Stellung nimmt die Militärbäckerei ein. Sie ist eine Schwarzbrot-Fabrik mit Dampfbetrieb, Knetmaschinen und Wighorts'schen Wasserheizungsöfen und produziert bei einem Bäckerpersonal von 20 Arbeitern täglich 5600 bis 6000 kg Brot. Auf einem Arbeiter treffen demnach 290 bis 300 kg Brot. Eine Münchener Schwarzbrot-Bäckerei mit Handbetrieb, in der 3 Gesellen tätig sind, liefert täglich 450 kg Brot. Ein Handarbeiter vermag demnach nur 150 kg zu bereiten, also etwa die Hälfte der Leistungsfähigkeit des Arbeiters in der Brotfabrik.

Auf Grund dieser Verhältnisse versucht nun Arnold Wochen-Rentabilitätsrechnungen von Betrieben in verschiedenen Grössen-Klassen anzustellen und führt hierbei nachstehende 5 Beispiele auf:

Beispiel 1. Bäckerei mit einem Gehilfen.

Ausgaben:

Verzinsung des Kapitals (Mk. 900.—, zu 5 %)	Mk.	—.90
Miete für Werkstatt und Laden	„	10.—
Abnützung für Werkzeuge	„	—.30
Rohstoffe: Weizenmehl	„	123.20
„ Roggenmehl	„	29.40
„ Zutaten (Milch, Eier, Butter, Hefe, Salz, Gewürz)	„	50.—
Feuerung und Beleuchtung	„	11.—
Arbeitslohn mit Anschlag der Kost und Wohnung	„	14.20
Steuer und Umlagen	„	1.—
Melberei	„	123.—
Summe der Ausgaben:	Mk.	363.—

Einnahmen:

Verkauf von 2500 Stück Weissbrot, 40 zu 1 Mk.	Mk.	62.—
„ „ 7500 „ „ 46 zu 1 Mk. (für Wirte, etc.)	„	163.—
„ „ 168 kg Schwarzbrot, 3 kg à 1 Mk.	„	56.—
Einnahmen aus der Melberei	„	143.—
Summe der Einnahmen:	Mk.	424.—

Ueberschuss: Mk. 61.—

Beispiel 2. Bäckerei mit zwei Gehilfen.

Ausgaben:

Verzinsung des Kapitals (2000 Mk. zu 5 %)	Mk.	2.—
Miete für Werkstatt und Laden	„	20.—
Abnützung und Amortisation der Werkzeuge	„	—.50
Rohstoffe: Weizenmehl	„	145.60
„ Roggenmehl	„	84.—
„ Zutaten (Milch, Eier, Butter, Hefe, Salz, Gewürz)	„	64.—
Feuerung und Beleuchtung	„	14.—
Arbeitslöhne mit Anschlag für Kost und Wohnung	„	36.40
Steuer und Umlagen	„	1.50
Melberei	„	180.—
Summe der Ausgaben:	Mk.	548.—

Einnahmen:

Verkauf von 4000 Stück Weissbrot, 40 zu 1 Mk.	Mk.	100.—
„ „ 8000 „ „ 46 zu 1 Mk.	„	174.—
„ „ 462 kg Schwarzbrot, 3 kg à 1 Mk.	„	154.—
Einnahmen aus der Melberei	„	220.—
Summe der Einnahmen:	Mk.	648.—

Ueberschuss: Mk. 100.—

Beispiel 3. Bäckerei mit vier Gehilfen.

Ausgaben:

Kapitalzins (4000 Mk. zu 5 %)	Mk.	4.—
Anschlag für Laden- und Werkstatt-Miete	„	50.—
Abnützung und Amortisation der Werkzeuge	„	1.—
Rohstoffe: Weizenmehl	„	325.—
„ Roggenmehl	„	161.—
„ Zutaten	„	180.—
Feuerung und Beleuchtung	„	31.—
Arbeitslöhne mit Verpflegung	„	77.—
Miete für 2 Filialen	„	20.—
Gehälter der Verkäuferinnen	„	21.—
Steuer und Umlagen	„	3.—
Melberei	„	434.—
Summe der Ausgaben:	Mk.	1307.—

Einnahmen:

Verkauf von 13650 Stück Weissbrot, 40 zu 1 Mk.	Mk.	341.—
„ „ 13650 „ „ 46 zu 1 Mk.	„	297.—
„ „ 1050 kg Hausbrot, 3 kg à 1 Mk.	„	350.—
Einnahmen aus der Melberei	„	500.—
Summe der Einnahmen:	Mk.	1488.—

Ueberschuss: Mk. 181.—

Beispiel 4. Brotfabrik mit vier Arbeitern.

Ausgaben:

Verzinsung und Amortisation des Baukapitals (Mk. 20000.— zu 10 %)	Mk.	40.—
Maschinen-Konto und Bäckerei-Einrichtung (Mk. 20000.— zu 10 %)	„	40.—
Rohstoffe: Roggenmehl 140 Ztr.	„	1540.—
Zutaten	„	40.—
Feuerung und Beleuchtung	„	70.—
Arbeitslöhne mit Anschlag für Wohnung	„	113.—
Wagen, Pferde und Kutscher	„	140.—
Steuern und Umlagen	„	10.—
Summe der Ausgaben:	Mk.	1993.—

Einnahmen:

9100 kg Roggenbrot, 4 kg à 1 Mk.	Mk.	2275.—

Ueberschuss: Mk. 282.—

Beispiel 5. Brotfabrik mit zwölf Arbeitern.

Ausgaben:

Verzinsung und Amortisation des Baukapitals (Mk. 50000.— zu 10 %)	Mk.	100.—
Maschinen-Konto und Einrichtung (Mk. 30000.— zu 10 %)	„	60.—
Abnützung und Reparaturen	„	20.—
Rohstoffe: Weizenmehl	„	4515.—
„ Roggenmehl	„	3080.—
„ Zutaten	„	1175.—
Feuerung und Beleuchtung	„	270.—
Arbeitslöhne	„	550.—
Gehalt für 3 Komptoristen	„	120.—
Wagen und Pferde	„	400.—
Filialmieten	„	450.—
Verkäuferinnen-Gehälter	„	600.—
Steuern und Umlagen	„	40.—
Melberei	„	1200.—
Summe der Ausgaben:	Mk.	12580.—

Einnahmen:

Verkauf von 189000 Stück Weissbrot	Mk.	4725.—
„ „ 9330 kg Hausbrot	„	3120.—
„ „ 18670 kg Roggenbrot	„	4660.—
Einnahmen aus Mehlverkauf	„	1400.—
Summe der Einnahmen:	Mk.	13905.—

Ueberschuss: Mk. 1325.—

Nun verschiebt sich naturgemäss das Ergebnis je nach den Rohstoff-Preisen, und auch die anderen Ausgabeposten wechseln, ebenso wie andererseits je nach den Absatzbedingungen das Verhältnis in der Herstellung von Weissbrot und Hausbrot schwankt. Auch macht Arnold mit vollem Recht in seinen Berechnungen einen Unterschied in den Mehlpreisen, die von kleinen und denen, die von grossen Bäckereien bezahlt werden müssen. Die ersteren zahlen nämlich, wie bereits erwähnt wurde, ihr Mehl fast niemals bar, sondern sie kaufen auf Kredit und in kleinen Posten, sodass es sich begreift, wenn sie für einen Doppelzentner je 1 Mk. bis 2 Mk. mehr bezahlen müssen. Ferner ist zu berücksichtigen, dass in Stadtteilen mit ärmerer Bevölkerung mehr Hausbrot, in vornehmen Stadtvierteln mehr Weissbrot begehrt wird, und der Bäcker muss selbstverständlich seine Produktion darnach einrichten. Alle diese Umstände machen auch eine Kritik, wenigstens hinsichtlich der Ausgaben, der Arnold'schen Beispiele im einzelnen unmöglich. Dagegen scheint ein anderer Umstand in den Arnold'schen Beispielen nicht genügende Berücksichtigung gefunden zu haben. Er geht nämlich von der Anschauung aus, dass jeder Bäcker seine ganze Produktion auch absetzt. Es wurde bereits betont, dass der Bäcker selbstverständlich seine Produktion nach den Absatzverhältnissen, also nach der Nachfrage einrichten muss. Aber der Bedarf des Publikums wechselt, und will sich ein Bäcker seine Kundschaft erhalten, so muss er darauf bedacht sein, auch einer zufälligerweise einmal grösseren Nachfrage gerecht werden zu können, mit anderen Worten, er muss etwas mehr backen, als der sichere Absatz beträgt. Von dieser Ueberproduktion wird ihm häufig Brot übrig bleiben, und wenn er auch einen Teil als „altbacken" zu billigerem Preise verkaufen, einen anderen zu „Semmelbrösl" verreiben kann, so besteht doch die Möglichkeit, dass er für einen Rest keine Verwendung haben wird. Bei richtiger Abschätzung seines Bedarfes wird das ja nicht viel sein können, aber immerhin kann es das Betriebsergebnis ungünstig beeinflussen und muss deshalb wenigstens erwähnt werden. Weit weniger glücklich wie in der Zusammenstellung der Ausgaben ist Arnold in seiner Berechnung der Einnahmen. Hier hat er zwar in Rechnung gezogen, dass Wirte u. s. w. das Weissbrot billiger beziehen wie Private (vergl. die Einzelheiten hierüber in dem Abschnitt „Die Organisation der Brotversorgung"), und er hat demzufolge die Einnahmen der Bäcker aus Weissbrot jeweils in zwei Gruppen geteilt, was er aber völlig unberücksichtigt liess, das sind die Gratiszugaben an Private beim Einkauf von Schwarzbrot, das ist ferner der Umstand, dass er bei seinen Aufstellungen nicht beachtete, dass der 1 Mk.-Weck nicht etwa nur 3 kg, sondern zumeist mehr wiegt aus den früher bereits erwähnten Gründen, und dass endlich der 1 Mk.-Weck sehr häufig nicht 1 Mk., sondern wesentlich weniger kostet. Es ist ja nicht zu bestreiten, dass zurzeit des Erscheinens des Arnold'schen Buches die Misswirtschaft der Zugaben und Preisunterbietungen noch lange nicht in dem Masse entwickelt war, wie dies heute der Fall ist, aber bestanden

hat sie auch damals schon und musste deshalb wenigstens erwähnt werden. Für heute jedenfalls übt dieser Umstand einen sehr wesentlichen Einfluss auf das Gewinnergebnis der Bäcker (nicht der Brotfabriken, die sich dem Rabatt- und Zugabewesen an Private nicht angeschlossen haben) aus, dergestalt dass, wenn man Uebergewicht, Gratis-Semmeln und Preisermässigung insgesamt mit nur 10 Pfennig pro 1 Mk.-Wecken ansetzt, die wöchentlichen Gewinn-Ergebnisse in der Mehrzahl der obigen Beispiele etwa folgende Reduktion erleiden:

Beispiel	1	von Mk.	61.—	um Mk.	5.60	auf Mk.	55.40
„	2	„ „	100.—	„ „	15.40	„ „	84.60
„	3	„ „	181.—	„ „	35.—	„ „	156.—
„	5	„ „	1325 —	„ „	312.—	„ „	1013.—

Tatsächlich ist aber der Mindergewinn pro 1 Mk.-Weck wesentlich grösser, sodass sich auch die Rentabilität der Münchener Bäckereien heute bedeutend niedriger stellt, als Arnold seiner Zeit ausführte, wenn auch leider genügende Anhaltspunkte fehlen, um diesen Rückgang der Rentabilität in Zahlen ausdrücken zu können. Uebrigens wäre der Vorwurf der Auswucherung des Publikums zweifellos auch völlig gerechtfertigt, wenn das Beispiel 5 recht behielte, demzufolge bei einem Anlagekapital von 80000 Mk. ein jährlicher Reingewinn von 68900 Mk. d. h. von 86,125 % des Anlagekapitals bliebe, oder wenn im Beispiel 4 bei 40000 Mk. Anlagekapital ein Gewinn von 14664 Mk., d. h. von 36,66 % des Kapitals sich erzielen liesse.

Das tatsächliche Gewinnergebnis der Bäcker stellt sich also wesentlich niedriger, wie aus den Beispielen Arnolds hervorzugehen scheint, und es erleidet die grösste Einbusse durch das nachstehend zu behandelnde Rabattwesen.

d) Das Rabattwesen im Bäckerei-Betrieb.

Wiederholt schon musste darauf hingewiesen werden, dass alle Versuche, eine brauchbare Brotpreis-Statistik zu gewinnen, daran scheitern müssen, dass das Rabattwesen alle Berechnungen umwirft. Es ist deshalb unerlässlich, auch dieser Seite der Brotversorgung einige Beachtung zu schenken und zwar in doppelter Hinsicht, nämlich einerseits in seiner Wirkung auf das Publikum und andererseits in seinem Einfluss auf die Grosskonsumenten.

Es ist nicht richtig, wenn allgemein geglaubt wird, die Gewährung von Zugaben oder Rabatt sei eine Errungenschaft der Neuzeit. Vielmehr führten die Bäcker schon zu Beginn des 18. Jahrhunderts Klage darüber, dass einzelne Kollegen durch Dreingabe der verschiedensten Art Käufer anzulocken suchen, und da sie es der Regierung plausibel zu machen wussten, dass der durch die Dreingabe sich ergebende Gewinnausfall auf andere Art das Publikum

schädigen müsse, so nahm die damalige kurfürstliche Regierung Veranlassung, mittels Reskripts vom Jahre 1725 jede Dreingabe in der Stadt auf das Strengste zu verbieten und nur für die Ausfuhr auf's Land zwei bis vier Kreuzer pro Gulden zu gestatten. Ueber das heutige Rabattwesen sei folgendes bemerkt:

Während bis zum Jahre 1888 kein Bäcker daran dachte, eine 3 Pfg.-Semmel billiger zu verkaufen, als zu 3 Pfg., hat sich seit dem genannten Jahre der Gebrauch eingeführt, für zwei 3 Pfg.-Semmeln nur noch 5 Pfg. zu fordern. Eben dahin gehört es auch, wenn Wirten für 1 Mk. 44 bis 46, bei einzelnen Bäckern sogar noch mehr Semmeln geliefert werden. Freilich mag es dahingestellt bleiben, ob das Gewicht dieser 46 Wirts-Semmeln grösser ist, als etwa das der 40 Semmeln, die der Privatkunde im Laden abholt. Allerneuestens sind einige der Bäcker sogar noch weiter gegangen und verkaufen jede Semmel zu 2 Pfg. Auch hier mag ununtersucht bleiben, ob nicht die Quantität sowohl wie auch die Qualität der gelieferten Ware derart ist, dass der Käufer, welcher besonders billig einzukaufen glaubt, in einer Täuschung sich befindet. Aber auch noch andere Zugeständnisse an das Publikum haben sich, etwa seit 1888, eingebürgert. Es ist heutzutage allgemein üblich, dass der Münchener Bäcker auf einen sogenannten 50 Pfg.-Wecken eine Semmel dreingibt, und auf einen 1 Mk.-Wecken zwei, in den äusseren Stadtteilen gibt es Bäcker, die schon beim 50 Pfg.-Wecken zwei und beim 1 Mk.-Wecken sogar 4 Semmel gratis geben. Noch interessanter ist es, wenn einzelne Bäcker den 1 Mk.-Wecken, der durchschnittlich 3 kg und eine Kleinigkeit darüber wiegt, letzteres namentlich deshalb, damit nicht etwa bei einer polizeilichen Nachwiegung ein Untergewicht festgestellt werden kann, zu 88 Pfg., oder gar, wie es auch manchmal vorkommt, zu 80 Pfg. verkaufen. Freilich suchen einzelne der Bäcker gegen diese Dreingabe sich dadurch einigermassen schadlos zu halten, dass sie den 1 Mk.-Wecken nicht doppelt so schwer machen wie den 50 Pfg.-Wecken. Insbesondere kommt dies zum Ausdruck in dem Uebergewicht. Wenn also beispielsweise der 50 Pfg.-Weck der an sich, wie der Bäcker in seinem Laden angeschlagen hat, 3 Pfd. wiegen soll, insgesamt 3 Pfd. und 50 gr also 1550 gr wiegt, so macht der betreffende Bäcker den 1Mk.-Wecken nicht etwa zweimal 3 Pfd. plus 50 gr, also nicht 3100 gr schwer, sondern blos 6 Pfd. plus 50 gr, d. h. 3050 gr, er spart also an dem Uebergewicht 50 gr ein. Vielleicht das interessanteste Manöver auf dem Gebiete der Gratisleistung wurde vor einigen Jahren, allerdings zu einer Zeit, in welcher das Gesetz gegen unlauteren Wettbewerb noch nicht in Kraft war, von einem Münchener Bäckermeister in Szene gesetzt. Er erliess ein Inserat des Inhaltes, dass er unter je 100 1 Mk.-Wecken 15 Stück, die auf der Rückseite besonders ausgezeichnet waren, gratis verabfolge, sodass also, wer einen 1 Mk.-Wecken wollte, unter dem vorhandenen Vorrat irgendeinen Weck herausgriff und, falls dieser auf der Rückseite das Zeichen hatte, brauchte er nichts für den Wecken zu bezahlen.

Wieder anders äusserte sich das Rabattwesen gegenüber den Grosskonsumenten wie Gastwirten, Spitälern, Instituten u. s. w. Die Regel ist hier die, dass die Wirte etc., wie bereits betont wurde, anstatt 40 Stück Semmeln deren 46 bis 50 zu 1 Mk. erhalten, oder dass nicht verkaufte Semmeln vom Bäcker zurückgenommen werden müssen. Ausserdem erhalten solche Abnehmer einen aussergewöhnlichen Rabatt, sei es, dass sie bei Abnahme einer bestimmten Anzahl von Semmeln eine weitere Anzahl gratis oder auf eine bestimmte Anzahl von Wecken einen Wecken gratis bekommen, sei es, dass sich der Bäcker am Betrag der Wochen- bezw. Monatsrechnungen einen gewissen Prozentsatz abziehen lassen muss. Wieder andere verlangen, dass die Semmeln besonders klein gemacht werden, damit sie mehr für eine Mark erhalten, oder dass die Brotwecken besonders schmal, dafür aber länger ausgeformt werden, weil sie alsdann eine grössere Anzahl von Brot-Portionen aus einem Wecken herausschneiden können, kurz, die Kundschaft findet alle Mittel und Wege, die direkt oder indirekt einen besonderen Vorteil für den Abnehmer bedeuten.

IV. Kapitel.

Vom Produzenten bis zum Konsumenten.

1. Der Zwischenhandel.

Weitaus der kleinste Teil des in München hergestellten Brotes gelangt ohne Umweg vom Bäcker zum Konsumenten, vielmehr hat der Zwischenhandel in Brot wohl nirgends eine solche Blüte erlangt, wie in München, wo die Milchgeschäfte und Melber, namentlich in Bezug auf Weissbrot, den Verschleiss an sich gerissen haben. Was die Milchhändler betrifft, so wird im nächsten Buche ausführlich darzustellen sein, dass und warum der verhältnismässig geringe Gewinn aus dem Betriebe des Milchgeschäftes diese Leute dazu gezwungen hat, ihren Gewinn durch Betrieb des Brotverkaufes zu vergrössern. So kommt es denn, dass heute jeder Milchhändler auch Brot feilhält, und dass sich die Praxis so ausgebildet hat, dass das Publikum von seinem Milchhändler nicht nur die Milch, sondern zumeist auch das Frühstücksbrot bezieht. Die Provision beziehungsweise der Rabatt dieser Zwischenhändler beträgt in der Regel 20 %, die Sucht nach grossem Absatz hat aber auch schon auf diesem Gebiete dazu geführt, dass einzelne Bäcker bis zu 30 % vergüten. Auch die Melber treiben einen schwunghaften Zwischenhandel in Weissbrot, während sie, wie im nächsten Abschnitt zur Darstellung kommen wird, das Schwarzbrot auf eigene Rechnung anfertigen beziehungsweise anfertigen lassen.

Ueber den Zwischenhandel in Brot äussert sich Schwarz in dem schon genannten Buche: „Das Handwerk der Bäcker in München“ (vergl. Anm. auf Seite 49) folgendermassen: „Allgemein begegnet man den bittersten Klagen über die Zunahme des Zwischenhandels mit Brot, wodurch sich der Lokalabsatz der einzelnen Bäckereien auf ein Minimum reduziert, sodass damit in vielen Fällen kaum die Ladenmiete bestritten werden kann. Alle Krämer, Wirte, Milchverkäufer, Gemüsehändler, Schnapsbudiken treiben Brothandel, und eine Anzahl von jungen und alten Weibspersonen hausieren des Tags über von Haus zu Haus mit allen möglichen Gebäcksorten. Diese Zwischenhändler verlangen und erhalten in der Regel 20 bis 25 % Rabatt, sodass der eigentliche Produktionsnutzen und noch darüber hinaus rein den Zwischenhändlern zufällt. Will aber der Bäcker einigen Absatz, so ist er auf den Zwischenhändler angewiesen. Aehnliches können wir täglich bald im klagenden, bald im schimpfenden Ton aus dem Munde zahlreicher Bäckermeister vernehmen. Wenn man allerdings bedenkt, dass viele Bäcker

oft 48, selbst 50 Stück Weissbrot für eine Mark an Wiederverkäufer abgeben, und dass der Zwischenhändler dabei noch verlangt, dass der Bäcker ihm wiederum Produkte, natürlich nur um den Ladenpreis, abkauft, so lässt sich der Jammer und Unmut der Meister wohl begreifen. Doch nicht bei allen Bäckern und in allen Stadtteilen, sind die Verhältnisse gleich schlimm. So macht der kapitalkräftigere Meister, der sein Geschäft in einer guten Lage der Stadt hat, dem Zwischenhändler viel weniger Zugeständnisse als der Anfänger in der Vorstadt, der um jeden Preis seine Ware los werden muss und dadurch oft geradezu in ein Abhängigkeitsverhältnis zum Zwischenhändler gerät. Denn nicht allein, dass er sein Brot um einen Spottpreis an den Wiederverkäufer abgibt, er verpflichtet sich auch noch, vom Melber das Mehl, von der Milchfrau eine bestimmte Quantität Milch, vom Krämer die Kolonialwaren für den Privatgebrauch zu beziehen und vom Wirt sein Bier zu holen, oder bei ihm als Stammgast zu verkehren."

2. Die Organisation der Münchener Brotversorgung.

a) Geschichtliches.

Die Brotversorgung, so wie sie sich heute in München ausgebildet hat, würde grossenteils unverständlich bleiben, wenn man nicht versuchen würde, dieselbe zu erklären aus der geschichtlichen Entwickelung des Münchener Bäckergewerbes. Es sei deshalb gestattet, an der Hand verschiedener Quellen (vergl. Anm.) diese Geschichte kurz zu berühren.

Soweit sich ermitteln lässt, entstanden sehr bald nach der im Jahre 1158 erfolgten Gründung der Stadt die ersten Bäckereien, und bereits etwa ein Jahrzehnt später gab es schon eine Bäckerzunft in München. Auch die Bäcker wollten gleiche Rechte mit den alteingesessenen Geschlechtern besitzen und suchten tüchtige Handwerksgenossen heranzubilden, die wirtschaftlichen Verhältnisse zu bessern und das Ansehen der Zunftgenossen zu erhöhen. Wie alle Handwerker, so lebten auch die Bäcker ursprünglich in armen Verhältnissen und waren mit ihren Wohnungen und Werkstätten auf die entlegeneren Stadtteile angewiesen. Da sie aber hier ihre Ware nur schwer verkaufen konnten, boten sie dieselben gemeinsam auf niederen Gerüsten (Bänken) im Innern der Stadt aus.

Der gemeinsame Verkauf des Brotes erfolgte auf dem heutigen Marienplatz, von wo die Bäcker im Jahre 1315 vertrieben wurden und vor das Thalbrucker Tor (altes Rathaus) zogen, wo infolgedessen das sogenannte Brothaus, auch Brotbank genannt, entstanden ist. Da aber die Bäcker auch die Erlaubnis hatten, vor ihren Häusern Brot zu verkaufen, so liessen sie sich, um vor der Witterung geschützt zu sein, über ihren Verkaufsläden

---

Anmerkung: Vergleiche namentlich: Schwarz, „Das Handwerk der Bäcker in München", herausgegeben im Auftrag der Bäcker-Innung in München 1899; ferner Schlichthörle a. a. O.

besondere Dächer anbringen, die zum Teil auch heute noch vorhanden sind. Mit dem Ende des 14. Jahrhunderts trat bereits eine Scheidung unter den Münchener Bäckern in der Form ein, dass sie sich in sogenannte Schönbäcker und Sauerbäcker ausschieden. Die Schönbäcker bucken Semmeln, Weckl, Röckl, Zöpfe, Bretzen und Zweierbrote; die Sauerbäcker dagegen verfertigten nur die Pfennig-, Vierer- und Achterbrote aus Roggenmehl.

Strenge Gesetze regelten die Verhältnisse der Zunft. So z. B. bestimmten die unter der Regierung des Kurfürsten Karl Theodor neu revidierten Handwerksartikel ausdrücklich, dass die Kleie vier- oder höchstens fünfmal aufgeschüttet und ausgemahlen werden dürfe, dass aus jedem Schäffel Weizen nur dreierlei Mehl gemahlen werden dürfe, und dass von dem besten die Semmel, aus dem mittleren die Weckl und Röckl und von dem Nachmehl die geringeren Brotsorten gebacken werden sollen. Eine Vermischung der verschiedenen Mehlsorten war strengstens untersagt.

Um der mit den ursprünglich allein erlaubten drei oder vier Backtagen verknüpften Unannehmlichkeit, insbesondere der Notwendigkeit für die Konsumenten, an den anderen Tagen sich mit „Altgebackenem" begnügen zu müssen, abzuhelfen, wurde im Jahre 1536 angeordnet, „dass hinfüro alle Tage zwei Bäcker neugebacken Brot im Haus und auf der Brotbank geben sollen und solches in der Zukunft umgehe". Diese jeweiligen Turnusbäcker hiess man „Herrenbäcker", die speziell angewiesene Verkaufsstelle „Herrentischl", das Gebäck selbst „Herrengebäck". Letzteres im engeren Sinne waren sogenannte „khimte Pfennig-Laibl" (Kümmel-Laibl), die ausser dem jeweiligen Herrenbäcker keiner backen durfte. 1550 erfolgte die weitere Bestimmung, „dass die zwei Bäcker, so das Herrengebäck haben, nicht gleich die zwei nächst nebeneinander, sondern in einer jeden Pfarr oder zwei unterschiedlichen Vierteln angesessen sein sollen". Das Herrentischl erhielt sich bis zur Auflassung des Brothauses. Eine, ähnlich wie die beschränkten Backtage, auf einen möglichst gleichen Erwerb der Einzelnen abzielende, aber tiefer eingreifende Anordnung war die bis 1785 aufrecht erhaltene Festsetzung eines Maximums, wieviel Schäffel per Woche ein Bäcker verbacken dürfe.

Stadtbehörde und Zunft mussten entscheiden, ob das Bedürfnis nach einer neuen Bäckerei vorhanden war oder nicht. Der Bewerber musste die nötigen Geldmittel besitzen. Da aber nur ein „zünftiger" Meister, d. h. ein in die Zunft aufgenommener Bäcker sein Gewerbe ausüben durfte, war es der Zunft leicht, die Zunftgenossen auf eine verhältnismässig kleine Anzahl zu beschränken, und mancher wackere Bursche musste Geselle bleiben, wenn er nicht durch eine Heirat in den Besitz einer Bäckerei gelangte. Mit der Zeit ging nämlich der eigentliche Zunftgeist verloren. Ein verderblicher Kastengeist machte sich nach und nach geltend. In lauter Formenkram versunken, war die Zunft nur noch darauf bedacht, die Meistersöhne und Töchter zu begünstigen und jedes Selbständigwerden eines anderen Gesellen

unmöglich zu machen. Der Besitz des Geschäftes hiess eine Handwerksgerechtigkeit, die, da sie ursprünglich nur aus dem freien Naturrechte hervorging, nur persönlicher Natur sein, also nicht vererbt oder verkauft werden konnte. Die Handwerker waren der Anschauung, dieses Recht erwerben oder verkaufen zu können. So entwickelten sich im Laufe der Zeit die Realrechte, und es war nicht mehr möglich, auf eine andere Weise, als durch Kauf oder Heirat, zur Selbständigkeit zu gelangen. Diese Zustände lagen drückend auf der Entwickelung des Gewerbes. Aber auch verschiedene staatliche Anordnungen waren der Entwicklung nicht förderlich. So war z. B. seitens der Behörde bestimmt, an welchem Tage, wie viele Stunden, welche Brote von dem einen oder anderen Bäcker gebacken, wann Feuer im Ofen gemacht werden durfte u. s. w. Eine drückende Brottaxe und Brotschau lasteten auf dem Gewerbe. Uebertrat der Bäcker eine dieser Bestimmungen, so harrten seiner strenge Strafen (Geldbussen, Schnellgalgen u. s. w.)

Ergänzend soll noch beigefügt werden, dass es auch sogenannte Hofschutzrechte gab, welche die Fürsten kraft ihrer Würde verleihen konnten und womit meistens Hofbedienstete bedacht wurden. Ein solcher Hofschutz konnte nie veräussert, und es durfte dessen Besitzer auch nicht zur Mitgliedschaft in der Zunft gezwungen werden. Die Pächter der Münchener Hofpfisterei waren z. B. bis Eingang dieses Jahrhunderts derartig begünstigt.

Die Zunft betrachtete es als ihre heiligste und erste Aufgabe, jedem Zunftgenossen bei möglichst geringer Anstrengung ein reichliches und sicheres Auskommen zu gewährleisten. Um dies zu erreichen, bemühte man sich, die Konkurrenz möglichst einzuschränken, einmal, indem man den Eintritt in die Zunft mehr und mehr erschwerte und dann dadurch, dass die Zunft freigewordene Gewerbegerechtigkeiten erwarb, nicht um sie weiter zu veräussern, sondern um sie ruhen zu lassen.

Die Tatsache, dass die Zunft mit aller Macht dagegen sich wehrte, dass neue Bäckereien aufkamen, verlieh ihr eine grosse Macht, umsomehr als die Zünfte lange Jahrzehnte hindurch in ihren Bestrebungen bei dem Magistrat der Stadt München lebhafte Unterstützung fanden. Erst als die Polizeibehörde im Jahre 1805 dem Magistrat seine Kompetenz in Gewerbesachen abgenommen hatte, wurde die Macht der Zunft einigermassen gebrochen. Vertrat doch der Magistrat noch im letztgenannten Jahre die Auffassung: „Es müsste Hauptgrundsatz der Polizei sein, dass bei Viktualiengewerben so wenige als möglich seien, weil je weniger sind, diese umso grösseren Verschleiss haben, dadurch mehr gewinnen und infolgedessen in der Lage sind, mehr bieten zu können. Man habe bei den Weingastgebern die Erfahrung gemacht, dass durch die Vermehrung derselben der Wein nicht billiger und die Würste nicht grösser geworden seien.“ Die Regierung freilich war der Bäckerzunft nicht grün und trachtete darnach, deren Macht tunlichst zu beschränken. Hatte sie zu diesem Zweck schon früher

der Zunft nicht den verlangten Schutz gegen die Auer Melber angedeihen lassen, so ging sie zu Anfang des 19. Jahrhunderts noch weiter, indem sie die Broteinfuhr vollständig freigab und zwar, wie es in der Zuschrift an die Zunft heisst, „wegen des schlechten, schwarzen, unansehnlichen und ungeschmacken Brotes, so die hiesigen Bäcker haben.“ Auch in ihrem Widerstand gegen die konzessionierten aber unzünftigen Bäcker fand die Zunft bei der Regierung keine Unterstützung, und namentlich war die Regierung, seitdem die Ausübung des Gewerbes nur noch an die von ihr zu erteilende Konzession geknüpft war, sehr freigebig in der Bewilligung dieser Konzession. Die Zunft ihrerseits pochte darauf, dass der Brotverkauf nur auf der Brotbank stattfinden dürfe und suchte nun den unzünftigen aber konzessionierten Bäckern den Gewerbebetrieb dadurch unmöglich zu machen, dass sie im Lauf der Zeit alle an der Brotbank vorhandenen Plätze mietete und diese nur an ihre Mitglieder abliess. Darauf sich stützend, verweigerte sie den konzessionierten Meistern das Mitbenützungsrecht des Brothauses, doch wurde auch dieser Widerstand durch die Behörde sofort gebrochen. 1822 erschien nämlich eine umfangreiche Brothausordnung, nach welcher das Brothaus mit Ausnahme des erwähnten Herrentischl nur mit altgebackenem oder missratenem Brote beschickt werden durfte, im übrigen aber der Brotverschleiss freigegeben wurde also nicht mehr auf bestimmte Verkaufsstände beschränkt blieb. In Händen der Zunft resp. Innung und auch noch der späteren Genossenschaft war das Brothaus trotzdem bis 1870, von wo ab es bis 1870 d. h. bis zur Adaptierung des Rathausganges zur Durchfahrt im Rathausgang betrieben wurde.

Ausser dem Brothause hat die Zunft anno 1690, den Auer Melbern zum Trutz, ein Brothäusel an der äusseren Isarbrücke errichtet, zu welchem Zwecke sie ein Anwesen um 1688 fl 35 kr erwarb, resp. umbaute. In den ersten zwei Dezennien dieses Jahrhunderts gewann die Stadt grössere Ausdehnung; da jedoch die Bauten in den Vorstädten sich nicht ununterbrochen fortsetzten, sondern oft durch freie Fläche wieder unterbrochen waren, so waren die Bäckereien häufig für die Einwohner zu entlegen, und es kam hierdurch der Zwischenhandel mit Brot ganz aussergewöhnlich in Flor. Der Behörde war jedoch durch diesen Zwischenhandel die Kontrolle der Brottaxe sehr erschwert, weshalb jeder Handel mit Brot verboten wurde, gleichviel ob er ausschliesslich für sich allein oder in Verbindung mit Wirschaft Krämerei etc. betrieben wurde; um nun aber andererseits Gelegenheit zum Brotkaufe zu geben, wurden von der Innung im Zusammengehen mit der Gewerbebehörde in den entlegeneren Teilen der Vorstädte, wo sich auf gewisse Entfernungen keine Bäckereien vorfanden, Brotniederlagen errichtet.

Diese Brothäuser wurden durch die von der Innung bestimmten Persönlichkeiten betrieben; die Lieferungen in dieselben wurden 1833 nach langen Auseinandersetzungen zwischen Stadt- und Vorstadtbäckern dahin geregelt, dass letztere die in ihrem Rayon gelegenen Brothäuser turnusmässig

beschickten, während die Stadtbäcker sich das am neuen Markte errichtete Haus zur ausschliesslichen Besorgung vorbehielten. Die Stadtbäcker, also vorwiegend Realrechtsbesitzer, waren nämlich um diese Zeit noch auf die Vorstadtbäcker, die fast ausnahmslos Konzessionierte waren, nicht gut zu sprechen. Diese vorstädtischen Brothäuser, je nach Bedürfnis sich vermehrend oder, falls in der Nähe eines derselben sich eine Bäckerei etablierte, eingezogen, hörten mit Anfang der 60iger Jahre durch vermehrte Konzessionsverleihungen auf, welch letztere zu dieser Zeit nicht mehr wie ehedem blos für gewisse Stadtteile oder Strassen gegeben, sondern überall ausgeübt werden konnten, wie auch eine Geschäftstransferierung von einem Platze zum andern nicht mehr der Behörde sondern dem freien Ermessen des einzelnen anheim gegeben war.

Durch Aufhebung der Zünfte und Errichtung von Innungen auf freierer Grundlage (1826) suchte die Regierung eine Besserung der Verhältnisse herbeizuführen. Die neu geschaffenen Innungen beruhten auf dem Konzessionssystem, dergestalt, dass der Magistrat im Einvernehmen mit der Innung das Recht der Konzessionserteilung hatte. Die Realrechte blieben erhalten, büssten aber freilich in der ersten Zeit der alten Innung, d. h. solange man in der Konzessionserteilung ziemlich freigebig war, viel von ihrem früheren Werte ein. Auch das Konzessionssystem wurde bald für die Bäcker ein Werkzeug zur Verhinderung des Aufkommens der Konkurrenz, denn Voraussetzung zur Konzessionserteilung war die persönliche Befähigung des Bewerbers, und die Innung verstand es sehr gut, ihr nicht genehme Bewerber als nicht befähigt erscheinen zu lassen. Infolgedessen wurde man in der Konzessionserteilung mit der Zeit wieder engherziger, wodurch die Realrechte auf einen nie erreichten Geldwert kamen. Der Gewerbestand klagte über die in freier Entwicklung sich befindliche ausländische Konkurrenz, und die Gesellen klagten über die Erschwernisse der Selbständigmachung.

Das Gesetz von 1825 blieb in seinen Grundzügen bis zu der 1868 eingetretenen Gewerbefreiheit, doch wurden 1834, 1853 und 1862 auf dem Verordnungswege Instruktionen erlassen, auf Grund deren bei den ersten Jahrgängen eine Verschärfung bei Konzessionsverleihungen und Meisterprüfungen eintrat, während die Verordnung von 1862 eine freiheitlichere Tendenz trug. Trotzdem wurden die Zustände immer unhaltbarer, und um nun der 1825 geplanten Gewerbefreiheit den Boden vorzubereiten, fanden kraft der Instruktion von 1862 nunmehr Massenverleihungen von Konzessionen statt, bis mit 1. Mai 1868 das bayerische Gewerbegesetz in's Leben trat, das die Gewerbefreiheit zur Durchführung brachte. Damit war natürlich der alten Innung das Todesurteil gesprochen, und am 18. Mai 1868 fand die Auflösung der alten Innung statt. Bei dieser Gelegenheit wurde beschlossen, eine im Sinne der neuen Gesetzgebung liegende freie Genossenschaft zu gründen. Am 15. Juni 1869 fand die Gründung der Genossenschaft statt, der alle früheren Innungsmitglieder beitraten; diese hatten keine Aufnahms-

gebühr zu entrichten; für neu Beitretende betrug dieselbe 25 Gulden. Die Mitgliederbeiträge waren auf 6 Kreuzer per Woche festgesetzt.

Die Ereignisse seit jener Zeit, insbesondere die vielfachen zum Teil recht einschneidenden Abänderungen der Gewerbeordnung, sind noch frisch in Aller Erinnerung. Es mag deshalb genügen, an die letzte, für die Gewerbe wichtige Aenderung zu erinnern, nämlich an das Innungsgesetz vom 18. Juli 1881. Dasselbe räumte den nach demselben organisierten Innungen unter bestimmten Voraussetzungen gewisse Vorrechte (Lehrlingswesen u. s. w.) ein; andererseits erschienen mannigfache statutarische Bestimmungen der alten Genossenschaft abänderungsbedürftig oder waren bereits beschlussmässig geändert, ohne dass diese Aenderungen mit in den gedruckten Statuten zum Ausdruck gekommen wären. Unter Berücksichtigung dieser Umstände erschien eine Neu-Organisation gegenüber einer Statutenrevision den Vorzug zu verdienen, und so beschloss die Generalversammlung der Bäcker-Genossenschaft am 7. Februar 1883 die Umwandlung der Genossenschaft mit Uebernahme aller deren Rechte und Verbindlichkeiten in eine Innung im Sinne des Gesetzes vom 18. Juli 1881. Die Innung sollte nicht allein das Stadtgebiet, sondern auch das Bezirksamt München I umfassen. Mit dem 2. Mai 1884 erfolgte die Statutengenehmigung, und bald darauf erfolgte die formelle Auflösung der Genossenschaft, die somit nicht ganz 15 Jahre bestanden hatte.

Es kann nicht die Aufgabe der vorliegenden Studie sein, die Geschichte der neuen Innung in allen ihren Stadien zu verfolgen, und es erscheint dies auch überflüssig, weil die Innung durch ihren Vorstand Schwarz erst im Jahre 1899 eine mit hervorragendem Geschick abgefasste Geschichte des Münchener Bäckergewerbes abfassen und in Druck erscheinen liess.*) Dieser Arbeit sind auch die meisten der vorangegangenen historischen Angaben entnommen.

Nur auf zwei durch die Innung in's Leben gerufene Einrichtungen, beide dazu bestimmt, durch ihr Erträgnis die soziale Lage der Innungsmitglieder zu festigen, sei wenigstens aufmerksam gemacht, nämlich auf den gemeinsamen Hefenbezug, der es ermöglichte, nicht nur den Bäckern wesentlich billiger als früher stets frische Hefe zu liefern, sondern auch ermöglichte, aus dem Gewinn dem seit 1893 bestehenden „Sterbekasseverein der Bäcker-Innung Münchens“ sehr namhafte Zuschüsse zu überweisen (z. B. pro 1899 6176.15 Mk.). Die zweite hierher gehörige Unternehmung ist der im Jahre 1894 erfolgte Erwerb der sogenannten „Bavaria-Kunstmühle“, die seitdem unter dem Namen „Bäcker-Kunstmühle München“ durch die Innung betrieben wird. Die Mitglieder der Innung sind nicht etwa gehalten, ihren Bedarf ganz oder teilweise aus der Innungsmühle zu beziehen, sondern die Innung betreibt das Geschäft nur in der Absicht, aus einem Teil des Reingewinnes,

*) Vergl. Schwarz: a. a. O.

der allerdings nicht allzuhoch ist, die Innungskasse zur Erfüllung ihrer Aufgaben ohne allzu starke Inanspruchnahme der Innungsmitglieder in den Stand zu setzen.

Schliesslich sei noch aus dem erwähnten Buche von Schwarz eine Statistik über die Entwicklung des Bäckereigewerbes in München gegeben (s. Tabelle 120, Seite 216).

Zu den Zahlen der letzten Jahre ist zu bemerken, dass die Bevölkerung der einverleibten Gemeinden vielfach ländliche ist und häufig ihren Bedarf an Brot selbst erzeugt. Wäre dies nicht der Fall, so würde auch die Zahl der dort sich befindenden Bäckereien grösser sein und damit die Zahl von Einwohnern, auf welche je eine Bäckerei trifft, eine weitere Abnahme erfahren, die Konkurrenz also noch grösser sein.

b) Die heutige Organisation der Brotversorgung.

α) Die Münchener Bäcker.

Den breitesten Raum in der Versorgung Münchens mit Brot nehmen selbstverständlich die eigentlichen Bäcker ein, deren es Ende 1902 insgesamt 611 gab, wobei die Konditoren nicht gezählt sind, wie sie ja überhaupt aus den vorstehenden Untersuchungen ausgeschieden worden waren. Die Bäckereibetriebe scheiden sich in:

a) Brotbäckereien im eigentlichen Sinn, d. h. solche, die alle oder doch die hauptsächlichsten Arten der gangbaren Sorten von Weiss- und Schwarzbrot regelmässig herstellen.

b) Brot- und Feinbäckereien, worunter solche Bäckereien zu verstehen sind, die ausserdem auch Kuchen und Torten, zumeist allerdings in wenig hervorragender Qualität, erzeugen. Diese Bäcker werden vielfach auch „wilde Konditoren“ genannt.

c) Brotfabriken, womit allerdings durchaus nicht gesagt sein soll, dass es sich hierbei um fabrikartige Grossbetriebe handeln muss, vielmehr übersteigt der Umfang der meisten dieser Betriebe nicht denjenigen einer mittelgrossen Bäckerei. Vielmehr rechtfertigt sich das Wort „Fabrik“ nur dadurch, dass der Besitzer, dank ihm zur Verfügung stehender Kapitalien, in der Lage ist, die Fortschritte moderner Maschinenbautechnik sich zu Nutze zu machen. Uebrigens teilen sich die Brotfabriken wieder in solche, die Weiss- und Schwarzbrot, und solche, die ausschliesslich Schwarzbrot herstellen, wobei allerdings letztere weit in der Ueberzahl sind.

Ein Wort mag hier noch angefügt sein über die Art, wie der Absatz des Brotes erfolgt. Von den kleinen und mittleren Bäckern wird der weitaus grösste Teil der Produktion an Milchhändler und Melber abgesetzt. Was ihnen dann noch übrig bleibt, wandert zumeist an die Wirtskundschaft,

Bäckereibetriebs-Statistik ab 1370.[1]

(Tabelle 120)

Jahrgang	Einwohnerzahl	Zahl der Bäckereien	Treffen Einwohner auf 1 Bäcker	Bemerkungen
1370	—	45	—	[1] Bearbeitet auf Grund der alten Zunftpapiere und hinsichtlich der neueren Zeit mit Benützung amtlicher Mitteilungen.
1500	—	58	—	
1580	20 000	—	—	
1618	—	70	—	
1633	—	67	—	
1649	—	65	—	[2] Diese Militär-Ziffern drücken den Sollstand aus, während die effektive Ziffer eine wesentlich geringere war; mit Rücksicht hierauf wurden 1844 und 1852 je 5000 und 1866 6000 Mann als Berechnungsgrundlage angenommen.
1680	—	70	—	
1688	26 000	55	473	
1770	31 000	57	544	
1802	36 000 Zivil	53	768	
„	4 700 Militär	—	—	
1810	37 738 Zivil	54	753	
„	2 900 Militär	—	—	[3] Infolge Einverleibung der Au, Haidhausen und Giesing 1854.
1815	—	57	—	
1817	—	56	—	
1819	46 200 Zivil	64	838	[4] 1889 Neuhausen einverleibt mit 12 057 Einwohnern, 1890 Schwabing einverleibt mit 11 589 Einwohnern, 1892 Bogenhausen einverleibt mit 1570 Einwohnern.
„	7 472 Militär	—	—	
1825	57 623 Zivil	72	864	
„	4 600 Militär	—	—	
1828	—	80	—	
1831	71 375 Zivil	89	874	
„	6 427 Militär	—	—	[5] Unter Abzug der in der amtlichen Berufszählung mit eingerechneten acht Küchel- und Oblatenbäcker.
1844	74 790 Zivil	93	858	
„	15 260 Militär[2]	—	—	
1849	82 349 Zivil	108	814	
„	6 500 Militär	—	—	[6] 1899 mit der 1. Januar erfolgten Einverleibung Nymphenburg einschliesslich, welches ca. 4000 Einwohner hatte. 4 Bäckereien befanden sich zu der Zeit dort.
1852	87 880 Zivil	99	938	
„	18 835 Milit.[2][3]	—	—	
1856	—	120	—	
1866	145 829 Zivil	216	703	
„	24 859 Militär[2]	—	—	
1873	182 000	202	901	
1875	193 024	226	854	
1879	228 000	295	773	
1882	230 023	308	747	
1887	261 981	359	729	
1892	373 000[4]	463	805	
1895	407 307[5]	518	786	
1896	412 000	537	767	
1897	424 000	551	796	
1898	438 000	567	772	
1899	445 000[6]	578	770	

und der kleine Rest wird teils den wenigen Privatkunden in's Haus gebracht, teils im Laden verkauft.

Wesentlich anders erfolgt der Absatz in Brotwarenfabriken, wie Seidl, Rauber, Meier u. a., deren Geschäftseinrichtung in der Hauptsache darauf gerichtet ist, grosse Massen von Gebäck unter Vermeidung des Zwischenhandels abzusetzen. Sie haben ihre Werkstätten in den äusseren Stadtteilen und besorgen den Verkauf in der Weise, dass sie in den verschiedensten Gegenden der Stadt Läden unterhalten, denen mehrmals täglich durch Fuhrwerk das frische Gebäck zugeführt wird. Der Verkauf erfolgt durch Verkäuferinnen, die zumeist Kaution stellen müssen und von den Fabriken festen Gehalt, häufig auch noch Umsatzprovision empfangen. Der voraussichtliche Bedarf an Brot aller Art wird von den Filialleiterinnen in der Regel tags zuvor bestellt.

Eine Form des Verkaufes durch direkten Versandt an Private findet sich bei der Schwarzbrotfabrik von Grünwald. Diese Art des Vertriebes hat den grossen Vorzug, dass die hohen Ladenmieten und Auslagen für die Verkäuferinnen erspart werden, und ohne dass andererseits Mehrkosten erwachsen, denn Wagen und Pferde muss ja der Filialenbesitzer gleichfalls unterhalten, um den Brottransport von der Fabrik zu den Verkaufsstellen zu vermitteln. Allerdings ist der direkte Verkauf an Privatkunden nur bei Schwarzbrot leicht durchführbar, da dasselbe innerhalb grösserer Zeiträume und in grösseren Mengen bezogen wird. Für Weissbrot, das man täglich und nur in geringen Quantitäten einkauft, würde dieser direkte Verschleiss einen ungeheueren Transportapparat in Anspruch nehmen und deswegen, wenn auch vielleicht nicht undenkbar, so doch nur sehr schwer durchzuführen sein. Daraus erklärt es sich, dass diese Art des Vertriebes sich nur bei einer Münchener Fabrik, und zwar einer Schwarzbrot-Fabrik findet, während bei sämtlichen übrigen Münchener Fabrikbetrieben, die entweder neben Schwarzbrot noch bedeutende Massen weisse Ware oder nur Weissbrot produzieren, der Verschleiss durch Filialen vorwiegend ist.

β) Die Melber.

Sie bilden unstreitig die schärfste Konkurrenz der einheimischen Bäckerei, und der Umfang ihres Betriebes, der sich u. a. darin äussert, dass nach einer ziemlich verlässigen Zusammenstellung vom November 1880 sich in München 166 Melber und Krämer befanden, welche wöchentlich zirka 10654 Stück Wecken im ungefähren Gesamtgewicht von 70000 Pfund zubereiteten und sich dasselbe von den Bäckern lediglich backen liessen, rechtfertigt wohl ein näheres Eingehen auf diese Betriebsart, (vergl. Anmerkung). In der Au befanden sich vor Jahrhunderten einige Melber, die in gemeinschaftlichen Backöfen Brot backten, und die, da sie in der Au

---

Anmerkung: Ueber den Begriff „Melber" vergl. Seite 24.

selbst nicht genügend Absatz fanden, für ihr Brot in der Stadt Kunden suchten und bekamen, wenn ihnen auch mit Rücksicht auf die „zünftigen" Bäcker der Verkauf in der Stadt nur in beschränktem Masse gestattet war. Die beschränkte Erlaubnis wurde jedoch stets überschritten und auf erfolgte Beschwerden von den Behörden mit dem „Backofeneinschlagen" gedroht. Nichtsdestoweniger hörte der Uebelstand nicht auf. Um den „Auern" eines anzuhängen, richtete die Zunft 1690 in der Nähe der alten Isarbrücke in einem von ihr erworbenen Anwesen ein „Brothäusl" ein, was natürlich nur dazu beitrug, die Streitigkeiten fortleben zu lassen. Endlich im Jahre 1718 kam es zwischen der Zunft und den „Auern" zu einem Vergleiche, nach welchem die letzteren ganze und halbe Viertel-Laibe zu ihren Kunden bringen durften und ausser den von den 9 Melbern benützten 4 Backöfen kein neuer mehr erbaut werden sollte; allein die Auer brachen bald ihren Vertrag, indem sie ihr Brot in Säcken verpackt und unterm Tröberwägerl versteckt in die innere Stadt brachten. Die Zunft fühlte sich umsomehr beschwert, als im Thal (der Au nächstgelegener Stadtteil) 21 Bäcker ansässig waren. 1766 wurde wegen der mangelhaften Qualität des von den Bäckern gelieferten Brotes den Auer Melbern von der Behörde gestattet, auf dem Rindermarkte einmal in der Woche den ganzen Tag ihr Brot feilhalten zu dürfen, und auf erfolgte Beschwerde wurde zwar dieses Recht wieder eingezogen, jedoch nach einem Jahre wieder gewährt mit der Drohung an die Bäcker-Zunft, dass, wenn deren Meister in Zukunft nicht ähnliches Roggenbrot wie die Auer backen, diesen der tägliche Verkauf gestattet werde. Diese Drohung erfüllte sich 1771, nachdem nach Anschauung der Behörde die Stadtbäcker dem Auftrage nicht entsprochen hatten. Das Brot der Auer muss sich einer nicht unwesentlichen Beliebtheit zu erfreuen gehabt haben. Es lässt sich dies nur daraus erklären, dass eben die Auer, weil sie kein Weissbrot bucken, zu ihrem Brot nur Roggenmehl nahmen, während die hiesigen Bäcker durch ihre Weissbäckereien gezwungen waren, ihr beim Selbstmahlen gewonnenes, sogenanntes hinteres Weizenmehl unter das Roggenmehl zu mischen. Ausserdem waren die Auer an keinen Tarif gebunden. Neu ausgebrochene Differenzen führten dazu, dass 1777 das Roggenbrot für die Auer und die Stadtbäcker unter den Tarif gestellt wurde. Beschränkte sich bis in den 90er Jahren des vorletzten Jahrhunderts die Einfuhr der Auer Melber auf Schwarzbrot, so änderte es sich im Jahre 1797 dadurch, dass von nun an auch Weissbrot eingeführt wurde. Die Münchener Bäcker vermochten nämlich um diese Zeit, veranlasst durch die Masse Militär (dasselbe belagerte die Backöfen förmlich), nicht mehr genügend zu produzieren. Diese Gelegenheit kam den Auern sehr erwünscht, und sie wussten ihren Vorteil sehr gut zu wahren. 1800 wurde den Auern die Produktion und der Verschleiss des Weissbrotes gesetzlich zuerkannt, somit gingen sie zu dieser Zeit vollkommen in das Bäckergewerbe über, und die Bäcker begannen, die Auer Melber als ein notwendiges Uebel anzusehen

und zu dulden, insbesondere, weil eine ganze Anzahl von Bäckern dadurch, dass sie an Melber beträchtliche Quantitäten von Weissbrot lieferten, an ihnen verdiente. Trotz alledem hörte die Animosität gegenüber den Auern niemals gänzlich auf. Allerdings ist heutzutage bei den Münchener Bäckern die Klage über die Auer Melber verstummt, wohl aber begegnet man in erhöhtem Masse der Klage über die Konkurrenz der Melber in der gesamten Stadt. Und in der Tat ist auch heute noch die Zahl der Melber, deren es drei Hauptkategorien gibt, sehr gross. Die einen machen den Teig selbst, formen auch die Brote selbst, und schicken diese, wie das früher üblich war, nur zum backen zu einem Bäcker. Die anderen wieder machen den Teig, geben den Teig dem Bäcker, der verpflichtet ist, aus einem bestimmten Quantum Teig eine bestimmte Anzahl von Wecken herzustellen. Wieder andere schliesslich liefern dem Bäcker nur das Mehl, und dieser hat Teig wie Wecken selbst herzustellen. In allen Fällen handelt es sich bei den Melbern nur um Schwarzbrot, und unterschiedslos besteht die Bedingung, dass der Melber von dem Bäcker, der ihm das Brot backt, seinen Bedarf an Weissbrot beziehen muss. Die Entschädigung, die der Bäcker bezieht, schwankt zwischen 6 bis 8 Pfennig pro Weck, ohne dass in den Sätzen der einzelnen der drei Kategorien ein Unterschied bestünde. Auch heute noch erweist sich die Innung gegenüber der Konkurrenz der Melber machtlos, denn immer wieder lassen sich Bäcker in grosser Anzahl bereitfinden, das Backgeschäft zu übernehmen, weil sie sich dadurch Absatz für ihr Weissbrot sichern. Uebrigens hat das Verfahren der Melber Schule gemacht, denn selbst grosse Institute, wie beispielsweise das Georgianum macht sein Schwarzbrot selbst und lässt es bei Bäckern backen, zahlt aber allerdings 10 Pfennig pro Weck Backlohn, und auch in vielen Familien ist es heute noch in München Sitte, das Brot selbst herzustellen und beim Bäcker backen zu lassen.

γ) Die Landbäcker.

Das Wichtigste hierüber ist bereits im zweiten Kapitel auf Seite 25 ff. gesagt, es erübrigt deshalb nur noch, die Gründe darzulegen, warum die Konkurrenz der Landbäcker so drückend seitens der einheimischen Bäcker empfunden wird. Der Vorsprung der Landbäcker beruht nämlich darin, dass sie unter wesentlich günstigeren Produktionbedingungen zu arbeiten vermögen. Sie liefern nämlich ihre Produkte entweder direkt den Kunden in's Haus, oder sie unterhalten bei Spezereihändlern, Melbern u. s. w. Verkaufsniederlagen und zahlen nur eine gewisse Provision vom Umsatz. Sie haben es also nicht nötig, in München teuere Läden mit Bedienung zu unterhalten, zahlen auch in München keine Gewerbesteuer, mithin erwachsen ihnen nur die Ausgaben an Transportspesen des fertigen Brotes nach München, sowie die Auslagen für den Pflasterzoll. Während nun aber Mehl den sehr hohen Aufschlagsatz von 35 Pfg. pro Zentner zu bezahlen

hat, der selbstverständlich den Münchener Bäckern von den Mehllieferanten aufgerechnet wird, zahlt Brot, wenn es in ganzen Wagenladungen eingeht, 90 Pfg. pro Zugtier, und wenn es in geringeren Quantitäten eingeführt wird, 6 Pfg. pro Zentner. Bei dieser Berechnung ergibt sich denn auch, dass der Besitzer einer grossen nach München liefernden Landbäckerei vor noch nicht langer Zeit mit vollem Rechte sagen konnte: „Ich brauche an dem Brot an sich gar nichts zu verdienen, denn wenn ich nur die Differenz zwischen dem Mehlaufschlag und dem Pflasterzoll, mithin 29 Pfg. pro Zentner, als Profit in die Tasche stecken kann, habe ich noch immer ein gutes Geschäft gemacht.“ Schon lange streben deshalb die einheimischen Bäcker an, dass den ausserhalb Münchens wohnenden Bäckern, sofern sie Brot in die Stadt liefern, wenigstens dieselben Nebenlasten auferlegt werden, wie sie von den Münchener Bäckern getragen werden müssen, dass also ein Brotaufschlag zur Einführung kommt, welcher dem gegenwärtigen Mehlaufschlag entspricht, oder dass sie selbst vom Mehlaufschlag befreit werden. Nachdem sich die städtischen Behörden diesem Verlangen gegenüber anfangs streng ablehnend verhielten, scheint man doch nunmehr eingesehen zu haben, dass in der stets wachsenden Broteinfuhr eine Gefahr für das sesshafte Gewerbe zu erblicken ist, und dass namentlich die Stadtverwaltung nicht berechtigt ist, auswärtigen Gewerbetreibenden Vorzüge einzuräumen vor den einheimischen. Deshalb will man der von der Bäcker-Innung ausgehenden Anregung wenigstens insofern Folge leisten, als die Gefällsinspektion zunächst einmal angewiesen wurde, ab 1. Januar 1903 eine genaue Zählung des auf der Landstrasse eingeführten Brotes vorzunehmen. Die alsdann sich ergebenden Ziffern in Verbindung mit den Bahneinfuhrziffern werden ein Material ergeben, auf Grund dessen sich ermitteln lässt, ob wirklich die Menge des alljährlich zur Einfuhr kommenden Brotes so bedeutsam ist, dass die Münchener Bäcker berechtigt sind, Schutz gegen das Ueberhandnehmen dieser Einfuhr zu beanspruchen.

3. Der Getreide- und Mehlaufschlag.

Hinsichtlich der Verzehrungssteuern, die auf dem Brot lasten, kommt einmal der Getreide- und Mehlaufschlag und in zweiter Linie der Pflasterzoll in Betracht.

Massgebend für den Getreide- und Mehlaufschlag sind die ortspolizeilichen Vorschriften vom 26. Oktober 1891 und 26. Februar 1898 (Gemeindezeitung 1891 No. 88 und 1899 No. 18).

Inhaltlich dieser Vorschriften zahlt zur Vermahlung in die Stadt eingeführtes Getreide neben der zugleich die Rolle eines städtischen Getreidezolles versehenden Schrannengebühr von 9 Pfg. einen Getreideaufschlag von 24,5 Pfg. pro Zentner (früher 28 Pfg.). Eingeführtes Mehl zahlt einen Mehlaufschlag von 35 Pfg. pro Zentner, wogegen die Rückvergütung für ausgeführte Mühlenprodukte 29 Pfg. pro Zentner beträgt.

Von Wichtigkeit ist hierbei die übrigens schon erwähnte Tatsache, dass weder beim Getreide, noch beim Mehl ein Unterschied unter den einzelnen Arten und Sorten gemacht wird, und dass ferner der Mehlaufschlag auch für Futtermehl, feine und rauhe Kleie, sowie Rollgerste erhoben wird. Macht, wie oben bereits betont wurde, diese Art der Erhebung eine Statistik über den Eingang an einzelnen Sorten unmöglich, so macht wiederum eine andere, allerdings erst seit 1. April 1898 in Kraft stehende, ebenfalls schon erwähnte Bestimmung die Erhebung einer Statistik über das in München gewonnene Mehl ausserordentlich leicht. Es ist der § 3a der Getreide- und Mehlaufschlagordnung, der in seinem wesentlichsten Inhalt folgendermassen lautet:

§ 3a.

„Die Mühlenbesitzer sind verpflichtet, über alle in ihrem Geschäftsbetriebe verkehrenden Waren (Getreide und sonstige Halmfrüchte, Maismehl, Kartoffelmehl, Bohnenmehl, Polenta u. dergl., Reiskleie, Malzkeime und sonstige Futtermehlbeimengungen etc.) ein genaues Lagerbuch zu führen, in welchem:

1. die fortlaufende Nummer des Lagers —, dann in chronologischer Ordnung,
2. der Tag des Einganges in das Magazin,
3. der Name und Wohnort des Anhersenders,
4. der Name und Wohnort des Eigentümers,
5. die Gattung der Ware,
6. die Anzahl der Säcke,
7. das Gesamtgewicht der Ware,
8. der Beleg über das eingezahlte städtische Gefälle,
9. der Tag des Wiederausganges und
10. an wen und wohin die Ware wieder geliefert wurde,

genau ersichtlich gemacht ist, und welchem die sub 8 genannten Belege beizunummerieren sind.

Der Eintrag in das Lagerbuch hat jedesmal sofort beim Eingange bezw. beim Ausgange der Ware zu erfolgen.

Das Lagerbuch ist quartalsweise abzuschliessen; der sich hierbei jeweils ergebende Lagerbestand, ist als erster Vortrag des nächsten Quartals einzustellen."

Leider hat aber das städtische statistische Amt die Gelegenheit, auf Grund dieser Lagerbücher Erhebungen über das in München hergestellte, zu Nahrungszwecken verwendete Mehl anzustellen, bisher unbenützt gelassen.

Neben dem Getreide- und Mehlaufschlag ist aber, und zwar hinsichtlich des Brotes, auch die Pflasterzollordnung vom 21. März 1876 nebst Er-

gänzungen vom 29. April 1892 und 17. Juli 1898 (Gemeindezeitung 1887 Nr. 72, 1892 Nr. 36 und 1898 Nr. 50) in Betracht zu ziehen.

Die Vorschriften der Pflasterzollordnung, soweit sie für Brot in Betracht kommen, bestimmen, dass in kleineren Quantitäten eingeführtes Brot 6 Pfg. pro Zentner, in Wagenladungen eingeführtes Brot aber 90 Pfg. pro Zugtier zu entrichten hat. Eine genaue Abwiegung der nach dem Gewicht den Pflasterzoll entrichtenden Brotmengen findet aber nicht statt, kann auch nicht stattfinden, einmal wegen des hiermit verbundenen Zeitverlustes, und dann, weil die wenigsten Pflasterzollstationen mit einer Wage versehen sind. Der Vorzug, den auf Grund dieser Bestimmungen das Brot vor dem Mehl hat, leuchtet ohne weiteres ein, und es begreift sich deshalb auch, wenn die Münchener Bäcker entweder die Herabsetzung bezw. Beseitigung des Mehlaufschlages oder die Erhöhung des Pflasterzolles auf Brot bezw. die Schaffung eines hohen Aufschlages auf eingeführtes Brot verlangen.

V. Kapitel.

Polizeiliche Bestimmungen über den Verkehr mit Brot.

Wiederholt schon bot sich Gelegenheit zum Hinweis darauf, dass die Behörden schon sehr frühzeitig über Brotbereitung, Brotgewicht und Brotpreise Kontrolle übten, und ein Ausfluss dieser Fürsorge ist es auch, dass schon in der ältesten Zeit eine polizeiliche Brotbeschau durchgeführt wurde. Im 13. Jahrhundert wurde sie durch sogenannte Polizeipfleger geübt und im folgenden Jahrhundert durch die Zunft besorgt. Es scheint aber fast, als habe man bald die Erfahrung machen müssen, dass es den Bock zum Gärtner setzen hiess, wenn man die Zunft durch die Zunft kontrollierte, wenigstens wurde seit Mitte des 15. Jahrhunderts ein beeidigter Bürger als Kontrollperson mitgegeben.

Missratenes Brot wurde, bevor es dem Verkauf ausgesetzt wurde, von den Zunftführern zuvor besichtigt, und wenn es nicht gesundheitsschädlich war, an einer besonderen Verkaufsstelle für „missratenes Brot" feilgeboten.*) Kam derart missratenes Gebäck von einem und demselben Meister öfter, so hatte der Zunftmeister zu recherchieren, ob dies nicht absichtlich geschehe. Je nachdem das Brot länger auf dem Brothaus unverkauft blieb, wurde es im Preise herabgesetzt und zum Zeichen dessen mit Schnitten versehen. Den Verkauf besorgte in den letzten zwei Jahrhunderten ein sein Gewerbe nicht ausübender Bäckermeister, in dieser Stellung „Brothüter" genannt.

Der Beschau war besonders die Pflicht auferlegt, das Brot in der Mitte aufzuschneiden oder zu brechen, „und bei welchem einiger Betrug, Unfleiss oder Verwahrlosung, sei es entweder an ungenügsamer Arbeit oder vorteiligem Backen, befunden würde, ihm entsprechend zu bussen, auch insonderheit auf das ungetipfelte Brot Aufmerksamkeit zu schenken". Es hatte nämlich von der ältesten Zeit bis in das 19. Jahrhundert hinein jeder Bäcker die Verpflichtung, auf jedes Gebäckstück ein ständiges Zeichen, bestehend aus einer Anzahl von Tupfen, zu drücken, und jedem war ein besonderes Zeichen vorgeschrieben, das in den Zunftbüchern einregistriert war und auch auf der Geschäftsfirma an dem betreffenden Bäckerhaus bildlich angebracht sein musste.

*) Als Verkaufsstelle hierfür diente in späterer Zeit die ehemalige „Brotbank".

Der Zweck dieser Zeichen bestand darin, dass man an jedem einzelnen Brote, gleichviel wo es verkauft wurde, den Produzenten erkennen und eventuell zur Verantwortung ziehen konnte. Ausführliche schriftliche Beschauordnungen entstanden erst 1825 und 1844.

Heute ist in München die Brotbeschau ausschliesslich in den Händen der Polizei, als deren Organe die Bezirksinspektoren und der Marktinspektor samt Gehülfen fungieren. Auch heute soll sich die Brotbeschau nicht nur auf die Herstellung, sondern auch auf das Gewicht und alle diejenigen Umstände erstrecken, die in sanitärer wie sonstiger Beziehung für das konsumierende Publikum von Interesse sind, insbesondere also auch darauf, ob die Gebote der Reinlichkeit eingehalten, das Mehl wie die Zutaten verdorben, das Brot gut ausgebacken ist u. s. w. Diesem Zwecke dient eine Reihe von Vorschriften, deren wichtigste nachstehend wiedergegeben seien, soweit sie nicht, weil auch auf andere Nahrungsmittel sich erstreckend, schon im ersten Buch erwähnt wurden. Auch hier sei zunächst auf die ortspolizeiliche Vorschrift vom 12. Januar 1892 hingewiesen, die in ihren §§ 31—37 folgende Bestimmungen enthält:

§ 32. Es ist — abgesehen von den gesetzlichen Verboten — untersagt, Brot und Brotwaren, welche ganz oder teilweise aus übelriechendem Mehle, ohne Zusatz von Salz gefertigt, nicht ausgebacken oder verbrannt oder von ekelerregender Beschaffenheit sind, feilzuhalten und zu verkaufen.

§ 33. Brot, welches ausschliesslich zur Nahrung für Tiere ausgebacken wird, muss das Zeichen eines Pferdekopfes aufgedrückt haben.

§ 34. Die Bäcker und Brothändler haben jeweils das Gewicht der nach festem Preissatze und den Preis der nach festem Gewichtssatze ausgebackenen Brotsorten an oder in ihren Verkaufslokalen auf eine für die Käufer sichtbare und deutliche Weise anzuschreiben und stets vorschriftsmässige, gehörig geaichte und in gutem Stande erhaltene Wagen und Gewichte sowohl im Verkaufslokale wie auch in der Backstube bereitzuhalten.

§ 35. Die Melber und Mehlhändler haben die Preise ihrer Verkaufsgegenstände an oder in ihren Verkaufslokalen auf eine für die Käufer auffällig sichtbare und deutliche Weise anzuschlagen oder anzuschreiben.

§ 36. Mehl, Gries, Hülsenfrüchte etc. dürfen nur in vollkommen trockenen und luftigen Räumen aufbewahrt werden, und es sollen die Behälter derselben soweit tunlich, immer in zweckentsprechender Weise bedeckt sein.

§ 37. Gegenwärtige Vorschriften gelten auch für Mühlenbesitzer und deren Niederlagen und sonstige Mehlverkäufer.

Ausserdem mag die Instruktion der Bezirksinspektoren vom 12. Juli 1892 genannt werden, die hinsichtlich der Brot- und Mehlbeschau nachstehende Bestimmungen aufweist:

§ 43. Die Brotbeschau erstreckt sich auf alle Gewerbe, welche verkäufliches Brot bereiten (Bäcker, Melber) oder führen (Brothändler, Wirte, Köche).

Die Brotbeschau hat nicht nur die gehörige Beschaffenheit des Brotes (§ 41) sondern auch die Vollwichtigkeit desselben zu überwachen.

Zu diesem Behufe haben Bäcker und Brothändler das Gewicht der Brotsorten an oder in ihren Verkaufslokalitäten auf eine für den Käufer sichtbare Weise anzuschreiben oder anzuschlagen und behufs der Nachwägung richtige und geaichte Gewichte und Wagen bereit zu halten. (Ortspol. Vorschrift v. 12. Jan. 1892, § 34).

Die in § 34 der Ortspolizeilichen Vorschrift vom 12. Januar 1892 enthaltene Bestimmung über Anschreiben des Brotpreises und -Gewichtes bezieht sich nicht auf „Luxusbrot" (Eierbrot, Zuckerbrot u. s. w.), im übrigen lassen sich allgemeine positive Bestimmungen über den Umfang dieser Anschreibungen nicht geben. Jedoch enthält der von der Bäckermeister-Innung allmonatlich ausgegebene „Brotzettel" eine ziemlich erschöpfende Aufzählung und kann derselbe in dieser Richtung als Muster dienen. Es wird aber durch dessen einfache Anbringung im Laden der Vorschrift des zitierten § 34 keineswegs Genüge geleistet, dieser Paragraph fordert vielmehr eine deutliche, auf einige Entfernung gut lesbare Anschreibung des Brotpreises resp. -Gewichtes.

§ 44. Bei Untersuchung des Gewichtes sind vom Semmel- und Laiblbrote jedesmal 12 Stück, vom Roggenbrot bei 6 Pfennigbroten 4 Stück, bei 12 Pfennigbroten 2 Stück, bei 25- und 50 Pfennigbroten je 1 Stück auf die Wage zu legen, ohne dass die einzelnen Stücke aus dem gesamten Vorrate besonders ausgesucht werden dürfen.

An dem im Anschlag zugesicherten Gewichte dürfen, wenn die einzelnen auf die Wage gelegten Brote nur 1/2 Pfund oder darunter zu wiegen haben, für je ein Pfund höchstens 35 Gramm, und wenn sie mehr als 1/2 Pfund zu wiegen haben, für je ein Pfund höchstens 20 Gramm fehlen.

Brot, welches mehr als 24 Stunden alt ist, unterliegt in Ansehung des Gewichtes keiner weiteren Untersuchung.

§ 46. Verkäufliches Mehl, Gries und Rollgerste müssen stets im vollkommen guten Stande sein.

Unstatthaft ist der Verkauf von gefälschten, verdorbenen und ekelerregenden Produkten dieser Art.

Gefälschtes Mehl wird durch mikroskopische Untersuchung, verdorbenes Mehl durch üblen, grablichen Geruch und grieslich sandiges Aussehen und Gefühl erkannt.

§ 47. Die Mehlbeschau erstreckt sich auf alle Mühlenfabrikate, welche von Bäckern, Melbern und Mehlhändlern zum Verkaufe bereit gehalten werden. Sie hat nicht nur die gehörige Beschaffenheit der Mühlenfabrikate und deren zuträgliche Aufbewahrung zu überwachen, sondern auch dafür Sorge zu tragen, dass Melber und Mehlhändler die Preise ihrer verschiedenen Sorten von Mehl und Gries an oder in ihren Verkaufsläden auf eine dem Käufer sichtbare Weise anschlagen oder anschreiben, und dass zum Zumessen oder Zuwägen richtige und verifizierte Gemässe, Gewichte und Wagen bereitgehalten werden. (Ortspol. Vorschrift vom 12. Januar 1892, § 35.)

Hinsichtlich der reichsgesetzlichen Vorschriften mag der Hinweis auf die der für das Fleisch erlassenen Bestimmungen genügen.